

DICTATURA GASTRONOMICĂ

1501

FELURI
DE
MÂNCĂRI



PREFATA
DE
**CONSTANTIN
BACALBAS**

DICTATURA GASTRONOMICĂ

1501

FELURI DE MÂNCĂRI

CARTE DE BUCĂTĂRIE

**PREFAȚA DE
CONSTANTIN BACALBAȘA**

1011

Editura SOCEC & Co., S. A. R., București

I. „DOUĂ VORBE“

P R E F A Ț A.

Mi se cere să fac o prefață pentru o nouă carte de bucătărie?!... Mi se cere miel?!... Mie, un stăruitor al alimentării cu regim, un oprit dela cele mai excelente pregătiri culinare?!...

Este ca și când s'ar cere unui ateu să comenteze o evanghelie, și... unui ministru de finanțe să dea, astăzi, un buget echilibrat!

Dar, în sfârșit, fiindcă zarul a fost aruncat, fie!...

Și 'Clement Vautel a scris în Franța prefața unei cărți de bucătărie; o imitație nu strică decât în industrie. Să-l imităm, dar.

O carte de bucătărie nu este numai un indicator al sosurilor și un catehism al lăcomiei, o nu, ea este ceva mai mult și este ceva mai bun: este o... evanghelie fiziologică!

Să nu râdeți, vă rog!

Brillat-Savarin, acest „principe al pofticioșilor“ — Ce Prince des gourments, cum l-a numit nu știu cine, — Brillat-Savarin, care a început prin a fi deputat girondin sub Revoluție, a urmat ca secretar intim al generalului Augereau și a sfârșit ca și d-l Sărățeanu —, nu regent, vă rog — dar membru la Curtea de Casație, a scris o carte rămasă celebră, intitulată: „Fiziologia gustului!“. Aceasta dovedește că legătura de unire între revoluție, armată și înalta magistratură, nu o poate face mai bine decât un stomac hrănit bine.

Bucătăria a făcut, de-a-lungul secolelor, pași gigantici înainte și... înapoi.

Dacă ar fi să credem pe Esop, pe vremea lui era un singur fel de mâncare: limba. Căci el a spus că mâncarea cea mai rea și mâncarea cea mai bună este acest organ al limbușiei. Ceea ce ar însemna că mâncările sunt bune sau rele, după cum plac ori nu plac limbii.

Dar în zilele noastre alte criterii predomină.

Iată câteva din aforismele lui Brillat-Savarin, acest bucătar maestru și magistrat.

— „Universul nu e ceva decât prin viață, și tot ceea ce trăiește se hrănește“.

— „Animalele se îndoapă, omul mănâncă. Dar numai omul de spirit știe să mănânce“.

— „Destinata națiunilor atârnă de felul cu care, ele, știu mânca“.

— „A pofti pe cineva la masă este a te însărcina cu fericirea sa, în tot timpul cât stă sub acoperișul tău“.

— „Calitatea cea mai neapărată a unui bucătar, este exactitudinea; ea trebuie să fie și a mosafirului“.

— „Descoperirea unei mâncări noi face mai mult pentru fericirea genului uman decât descoperirea unei stele“.

— „Masa este singurul loc unde oamenii nu se plictisesc niciodată în timpul primei ore cât stau împreună“.

— „Ordinea mâncărilor trebuie să plece dela cele mai substanțiale la cele mai ușoare. Ordinea băuturilor, dela cele mai ușoare, la cele mai tari și parfumate“.

— „Creatorul a făcut pe om să mănânce spre a trăi, îl invită prin apetit și îl răsplătește prin plăcere“.

— „Un desert fără brânză este o femeie frumoasă căreia îi lipsește un ochiu“.

— „Să aștepti prea mult timp pe un mosafir întârziat, este o lipsă de atențiune pentru ceilalți mosafiri“.

— „Teoria că nu trebuie să schimbi vinurile la masă este o erezie, limba se satură, și după al treilea pahar, cel mai bun vin nu mai deșteaptă decât o senzație obtusă“.

— „Cei cari capătă indigestie ori se îmbată, nu știu nici să mănânce, nici să bea“.

— „Acel care-și primește mosafirii, fără a îngriji masa cu toată atențiunea, nu este demn să aibă prieteni“.

Mă opresc.

Această carte a marelui bucătar, este pentru toți cei care au cetit-o, un instrument de instrucțiune. Ea are admiratori în cele mai alese cercuri.

Astfel, Mareșalul Franchet d'Esperey, atât de bine cunoscut la noi, a scris:

— „Datoresc recunoștință celebrului Consilier al Curții de Casație care a scris Fisiologia gustului. În adevăr, atunci când, căpitan de tiraliori, trăiam serile lungi în bled, nu lipseam niciodată ca să iau cu mine lucrarea sa și, după masă, ceteam câteva pagini ofițerilor mei. Și această lectură încânta ceasurile care, fără ea, ar fi fost foarte grele“.

Pierre Varenne a adăogat:

— „Brillat-Savarin este pentru arta de a mânca, ceea ce Ovidiu a fost pentru arta de a iubi“.

— „Prin filosofia sa zâmbitoare Brillat-Savarin ne-a învățat să gustăm mai bine bucuria de a trăi“, a spus Victor Hugo.

Alphonse Karr a zis: „Cetirea lui Brillat-Savarin m'a făcut să-mi fie rușine că nu sunt lacom“.

Acum Alexandre Dumas-tatăl care a fost și el un distins bucătar:

— „Sunt trei feluri de lăcomii: aceea a stomacurilor robuste, care este aceea a lui Trimolcion și a lui Vitelius, aceea a nenorociților atinși de bulimie și în sfârșit aceea a spiritelor delicate pe care le cânta Horațiu și le practică Luculus. Brillat-Savarin este un La Bruyère a acestei din urmă categorii de mâncăcioși“.

Dar destul cu Brillat-Savarin, oricât ar fi el de mare.

Acum ceva mai practic. Să răspundem întrebării: „Cum trebuie să mâncăm?“.

Bineînțeles să nu ne ocupăm de bolnavi, de cei rău bolnavi; acestora medicii le prescriu, nu feluri de mâncare, ci medicamente sub

forma de alimente. Aceștia nu mănâncă, dar sunt numai hrăniți pentru ca să piară cât mai târziu, după ce au trăit văduvi de una din cele mai mari plăceri ale vieții: o mâncare gustoasă. Pentru aceștia nu se tipăresc cărți de bucătărie, ci numai manuale farmaceutice.

Firește abuzul celor mai suculente feluri de minuni bucătărești este iarăși o mare greșală. Chiar oamenii cei mai sănătoși sunt datori să se supună câtorva indicațiuni de temperanță. Să mâncăm bine, dar să nu abuzăm de nicio bunătate. Și fiindcă abuzul de mâncare e provocat tocmai de felurile prea gustoase, să ne punem frâu poștei. Adică să urmărim un indicator înțelept.

Ținând socoteală de ritmul actual al vieții și de iuțea succesiunilor datorită tuturor invențiunilor în ascensiune, să nu uităm că organismele orășenilor sunt foarte expuse procesului de destrămare printre care, ceea ce se numește artrismul, face zilnic victime.

Să ascultăm, dar, câteva sfaturi. Ele sunt scrise mai ales la adresa celor care au împlinit vârsta de 40 ani! Vai!

Să ascultăm sfaturile oamenilor de știință. Cetitorii le vor găsi admirabil de bine rezumate, în capitolul ce urmează imediat după aceste „două vorbe“: de ce să fie seama cei care vor să mănânce bine și să le fie bine.

Firește, nimic nu e perfect pe lume. Iată de ce întâlnim la fiecare pas prăpastia între o mâncare gustoasă și un sfat medical salvator. Concluzia ar trebui să fie dezolantă: „Nu trăiește bine decât cine mănâncă rău“.

Dar... să nu ne descurajăm. Principiul „alimentațiunii naturale“ a pus podișcă peste prăpastie, a dat liniște îngrijoraților și a rezolvat controversa cu aceste câteva vorbe: „Să profităm de toate dar să nu abuzăm de nimic“.

In alimentațiune ca și în politică abuzul este... anticonstituțional.

DAR CUM SĂ MÂNCĂM.

Nu este de prisos ca oamenii — mai ales orășenii a căror activitate în cadrul viciat al aerului închis, sunt expuși boalelor care urmează incompletei combustii și exageratei supra-alimentări, — să știe ce mănâncă, să știe cum să mănânce, să știe ce trebuie să mănânce și, mai cu seamă, să știe ce trebuie să nu mănânce.

Medicina, ca orice știință, ca orice înfăptuire omenească, evoluează. Astăzi avem teorii medicinale necunoscute ieri, mâine vom avea teorii necunoscute azi; să ținem, dar, seama de tot ceea ce știința a cucerit până acum. Și să-i dăm cuvântul.

Marele Pasteur a spus că știința caută mereu, distruge mereu și clădește mereu; expresia lui e cunoscută: „Știința să progreseze distrugându-se la fiecare 25 de ani“.

Să ascultăm dar:

Sunt cunoscute trei feluri de regimuri: cel vegetarian, cel vegetalo-cărnos sau regimul alimentațiunii naturale și regimul cărnos.

Cel dintâu este recomandat exclusiv bolnavilor, niciodată nu va fi pus într-o carte de bucătărie.

Insuficiențele lui sunt cunoscute. El răpește organismului elemente indispensabile și slăbește unele organe. Nu putem recomanda acest regim oamenilor sănătoși.

Regimul cărnos, este și el, o extremitate periculoasă. Să nu-l urmăm. Bineînțeles nu vom obosi pe cetitori cu desvoltări explicative, ci ne vom mărgini la rezumate și la formule.

Obiceiul joacă în bucătărie un rol covârșitor, oamenii mănâncă cu plăcere lucrurile cu care s'au obișnuit și refuză lucruri cu mult mai gustoase, dacă sunt prea noi. Acesta este un adevăr vechiu ca lumea.

Cu 450 de ani înainte de Hristos, Hippocrat, cel mai mare medic al antichității, a spus: „Omul suportă bine mâncările și băuturile cu care este obișnuit, chiar când calitatea lor nu este bună și suportă rău mâncările și băuturile cu care nu este obișnuit deși calitatea lor nu este rea”.

Acest adevăr ne spune că nu se pot impune oamenilor sănătoși sau cel puțin, nu serios bolnavi, regimuri externe de alimentațiune. A suprima dintr'odată aproape toate alimentele cu care este obișnuit omul, nu însemnează a-l însănătoși, însemnează numai a-l plictisi. Un regim mitijat din care să nu lipsească legumele, carnea, peștele, vinul, este singurul de recomandat oamenilor normali. Știința stă în proporționarea acestor alimente și în organizarea celor trei mese ale zilei.

Trebue, dar, cum ne spune doctorul Monteunis, să prevenim și să combatem boalele prin:

Antisepsia gastro-intestinală cu adevărat naturală.

Masticația metodică.

Medicațiunea alcalină naturală.

Varietatea alimentației.

Intrebuințarea cu moderație a cărnii și a băuturilor excitante.

Principiul diviziunii muncii pentru tubul digestiv.

Cu alte cuvinte:

Să ne desinfectăm intestinele, să amestecăm bine alimentele, mâncând încet, să ingerăm alimente alcaline, adică multe legume neacide, să variem cât mai mult mâncările și să nu le reducem dela o zi la alta, numai la câteva feluri, să mâncăm carne și să bem vin, dar să nu abuzăm de acestea.

Antisepsia gastro-intestinală se obține, mâncând de pildă, de șase ori mai puțin carne decât celelalte alimente: fructe, legume, pâine, făinoase, iaurt.

Acum, care trebue să fie repartiția alimentelor în cursul zilei, după prescripțiile alimentațiunii naturale?

De dimineață să nu mâncăm decât fructe crude și fructe uleioase, precum: nucile, migdalele, alunele. Apoi untul, iaurtul, laptele, zahărul, mierea, lucruri dulci.

Fructele nu sunt greu de digerat, decât fiindcă de obicei sunt mâncate nemestecate și la sfârșitul meselor. Dimineața mâncate pe stomacul gol și cu pâine, sunt bine digerate.

Tot la fel nucile, migdalele, etc., sunt de minune digerate dacă le mâncăm de dimineață sau la începutul oricărei mese.

Spre a nu se turbura funcțiunile gastrice, lucrurile dulci trebuiesc întrebuintate pentru mesele de dimineață și de seară, dar nu pentru cele dela ora 12.

La prânzul dela amiază, care este cel principal, fructele trebuiesc suprimate. Dispepticii nu le pot digera decât greu, din cauza volumului și a zahărului ce conțin. Artriticii au după masă arsuri și gaze în mare parte din cauza zahărului.

La prânzul dela 12, trebuie de suprimat și legumele în prea mare cantitate — vorbesc de artritici și dispeptici, — mâncarea lor trebuie să se mărginească la ingestionea cărnurilor, în foarte mică cantitate, a cartofilor, orezului, a făinoaselor de toate felurile.

Seara trebuie să mâncăm legumele, salatele, fructele și cerealele.

Deci: regimul fructivor dimineața, carnivor moderat la 12 și vegetarian seara.

Întâiul prânz cel fructivor se digeră, mai ales, în gură.

Cel de al doilea, carnivor mitijat, se digeră mai mult în stomac.

Cel de al treilea, vegetarian, în cea mai mare parte, se digeră în intestine.

Să nu pierdem din vedere altă prescripție a naturii: regimul nostru alimentar trebuie să varieze cum variază sezoanele. De aceea iarna se poate mânca mai mult și mai multă carne, iar vara cantitativ mai puțin și carne friptă moderat.

În fine: dimineața să mâncăm fructe crude și uleioase, lăpturi, unt, fierturi ușoare precum: teiul, etc.

La ora 12, întâiul fel să fie un legum, al doilea carne, pește sau ouă. Carnea și peștele e bine să fie consumate în toate zilele, — dacă se poate.

Împreună cu carnea e bine să se mănânce cartofi, orez, legume proaspete. E bine să ne ferim de legumele uscate: fasole, linte, mazăre.

Dispepticii să se ferească și de prea marea cantitate de legume verzi, adică netrecute pe la foc.

La sfârșit, o prăjitură ușoară făcută în casă. În această carte se găsesc multe preparațiuni.

Fructele crude și brânza nu sunt indicate pentru artritici.

Seara sunt indicate: o supă ușoară fără zeamă de carne, dar cu legume: jumătate farfurie. Pentru dispeptici supă e bine să fie groasă, adică o piurea de legume.

Al doilea fel de mâncare va fi o preparație de legume, un făinos precum: macaroane, tăiței, etc., salate, cartofi, câte odată un ou.

Al treilea fel, o prăjitură ușoară: compot, marmeladă, fructe. Unii fiziologiști recomandă ca masa de seară să înceapă chiar cu fructe.

Ar fi fost temerar din partea mea să proclam principii medicale și să dau sfaturi într'un domeniu care este al oamenilor de știință specială; de aceea m'am mărginit a rezuma, cât am putut mai lămurit, părerile tipărite a unor foarte distinși specialiști din străinătate. Am consultat și un număr de eminenți medici din țara noastră.

Părerile lor, nu ale mele, sunt înregistrate în cuprinsul acestor „Două vorbe“, care, pentru marele meu regret, s'au întins a fi mai multe.

In capitolul următor, cetitorii vor găsi o importantă cercetare a calității alimentelor.

Dar o să mă întrebați: cum se împacă toate aceste prescripții medicale cu invitațiunea la vals, pentru ca lumea să mănânce toate bunătațile, toate preparatele fine și excelente înregistrate în această voluminoasă publicație?...

In adevăr... parcă nu am niciun răspuns de dat!...

Ba am unul: profitați de viața cea scurtă, profitând de mâncarea cea bună. Dar cu moderațiune. Și nu uitați lozinca:

„Uzați de toate, nu abuzați de nimic!”.

CONSTANTIN BACALBAȘA

II. PREFAȚĂ LA EDIȚIA 2-a.

Succesul obținut de întâia ediție a Cărții de bucătărie „1001 feluri de bucate”, impunea apariția ediției a 2-a.

Dar o ediție cu totul mai completă, mai bogată în material culinar și cu un plan cu totul altul.

Partea științifică este foarte mult îmbunătățită. Capitolele având titlul „Sfaturi”, pun la îndemâna tuturor, un număr însemnat de cunoștințe pentru ca gospodinele să fie orientate, nu numai când au de gătit mâncările, dar și atunci când cumpără alimentele. Foarte importante sfaturi ce trebuiesc urmate și din punct de vedere economic și din punct de vedere gastronomic.

Apoi cartea „1001 feluri de bucate” va purta la ediția 2-a titlul „1501 feluri de mâncări”. Înțelege toată lumea ce bogăție de cuprins, cât de numeroase feluri de mâncări au fost adăugate la toate capitolele. Iar organizarea cărții este acum astfel realizată, încât orientarea cetitorului este mult mai ușoară decât a fost în cartea primei ediții.

Astfel cum va apare, cu ilustrațiuni în text, cu indicațiuni privind toate alimentele, cu rețete culinare și pentru oamenii sănătoși și pentru oamenii bolnavi și pentru cei supuși unui regim intermediar, cu pregătiri pentru mesele de lux și pentru mesele familiare, cartea aceasta purtând titlul „1501 feluri de mâncări”, va fi o carte unică în România, va fi superioară multor tratate culinare apărute în străinătate. Și aceasta fiindcă va cuprinde, pe lângă atâtea rețete ale bucătărilor: franceză, italiană, germană, engleză, rusă, ungară, etc. și toate felurile de mâncare ale bucătăriei română și greco-română.

Este o carte foarte utilă cum n'a mai apărut alta în România, atât de completă cum n'au apărut multe în țările străine.

Spre a sfârși, atrag băgarea de seamă asupra câtorva inovațiuni de toată importanța.

1. La începutul câtorva capitole cetitorii vor găsi sfaturile științifice menite să apere sănătatea.

2. În toate capitolele, mâncările sunt înșirate pe categorii. De pildă la capitolul „legumelor”, se începe cu cartofii și sunt înșiruite toate pregătirile cu cartofi, apoi toate pregătirile cu pătlăgele roșii și tot așa mai departe.

În capitolul peștelui se începe cu toate mâncările făcute cu crapul, apoi toate cele cu șalăul, etc.

Cetitorii nu vor mai fi siliți să caute în întreg capitolul toate mâncările făcute cu același pește.

3. Am dat o atenție specială capitolului destinat hranei vegetariene și de regim. Și am așezat mâncările în ordine: mai întâi toate sosurile, apoi toate supele, apoi toate „mâncările“, apoi toate prăjiturile.

4. Capitolul menu-urilor l-am îmbogățit cu 12 menu-uri destinate prânzurilor de lux, de noapte (supeuri) unul de fiecare lună, plus menu-ul revelionului, plus ceaiurile.

In astfel de condiții, cartea ce va apare acum va răspunde tuturor dorințelor și tuturor trebuințelor.

CONSTANTIN BACALBAȘA

III. CUM ȘI CU CE NE HRĂNIM

Să cercetăm calitățile hrănitoare ale diferitelor alimente:

LAPTELE

Este un aliment care se digeră ușor, dar nu trebuie abuzat de el fiindcă, consumat prea mult, slăbește și stomacul și intestinele. Pentru ca să fie mai ușor digerat, trebuie să i se adăuneze zahăr sau cafea.

Apoi laptele nu trebuie consumat niciodată în timpul mesei, ci întotdeauna dimineața, seara la culcare, sau între mese, după digestia făcută.

În timpul mesei este indigest. Introdus în stomac, el învâluie bolul alimentar cu un înveliș impermeabil și pune o piedecă sucului gastric ca să ajungă până la alimente spre a le ataca. Deci nu consumați lapte dulce în timpul meselor.

BRÂNZA

Cea albă este ușoară la digestie. Cele sărate sunt mult hrănitoare; de pildă brânza elvețiană — șvaițerul, — e mai hrănitoare decât carnea de vacă.

UNTUL PROASPĂT

Este mai hrănitor decât untdelemnul sau untura, afară de asta se digeră foarte ușor. Untul topit îi este inferior din punctul de vedere al nutrițiunii și al digestibilității.

OUĂLE

Gălbenușul de ou este un bun hrănitor și se digeră ușor. Oul nu se digeră mai bine decât atunci când e fiert pe jumătate, adică nici crud, nici răscopt. Albușul crud este indigest, bătut se digeră mai ușor, răscopt este greu și nu hrănește. Amestecat cu gălbenușul se digeră bine.

FICATUL

Iată un aliment foarte indigest, mai ales ficatul de gâscă (*Foie gras*).

SÂNGELE

Este destul de hrănitor, întrebuințat în unele alimente, precum cârnați, dar se digeră greu.

CREIERII

Tot atât de indigesti sunt creierii, bojocii, mațele, burta, adică acele părți ale vitei cu care se prepară tuslamaua și ciorba de burtă. Amândouă mâncări gustoase, dar foarte indigeste.

STRIDIILE

Acestea sunt și hrănitoare și ușoare de digerat; dar cu condiția ca să fie mâncate crude, iar nu coapte în untdelemn, apoi să aibă în ele apa care ajută mult digestia.

PEȘTII

Unii hrănitori și ușor de digerat, alții, cei grași, digestie grea. În categoria peștilor ușor de digerat, intră șalăul, știuca, bibanul, crapul, când nu e prea gras, păstrăvul, guvidia, plevușca, țârâitorii, etc.

Pești grei sunt: morunul, nisetru, cega, etc.

ICRELE

Sunt trecute în rândul alimentelor indigeste și foarte hrănitoare ca și toți peștii.

CARNEA

În fruntea cărnurilor hrănitoare stă carnea de vacă.

Nu vom întrebuința aci termeni din știința medicală, căci aceasta ar constitui o pretenție pedantă; vom da numai rezumate de ordin practic.

Cărnurile animalelor tinere, precum: vițelul, mielul, purcelul, puiul de găină au în carnea lor mai multă gelatină și hrănesc mai puțin.

În schimb carnea de vacă este foarte asimilabilă. Mai ales friptura de vacă la frigare sau la grătar, mai ales friptă cu sânge, este foarte digestivă și extraordinar de hrănitoare.

Nu trebuie, însă, uzat în mod abuziv de această hrană, tocmai fiindcă e atât de substanțială. Abuzului de carne datorim hemoroidele, guta, artrismul, etc.

CARNEA DE PORC

Este hrănitoare, deși grea.

CARNEA DE BERBEC

Hrănește bine, însă digestiunea ei nu e din cele mai ușoare.

CĂRNURILE VÂNATURILOR

Cum sunt: iepurele, căprioara, mistrețul, sunt hrănitoare, dar sunt și foarte excitante și aprind.

Tot aproape la fel celelalte vânaturi cu pene: sitarul, prepelița, fazanul, potârnichea, rața sălbatică, etc.

Rața domestică e mai ușoară, însă nu e prea hrănitoare.

CRUSTACEELE

Acestea sunt animale cu carnea hrănitoare, dar și foarte excitante. Consumarea lor să fie făcută cu moderațiune.

CIUPERCILE

Iată o legumă primejdioasă; este și foarte indigestă și foarte puțin hrănitoare. De aceea vom sfătui ca să fie foarte puțin întrebuințată în bucătărie. Chiar de loc dacă se poate.

LEGUMELE

În general răcoritoare, dar nu toate hrănitoare.

SPANACUL

Acesta de pildă și salatele, cum sunt marula și lăptuca, sunt foarte ușoare, sănătoase și răcoritoare, dar nu hrănesc.

Apoi celelalte legume:

TELINA

Crudă este indigestă, fiartă se digerează mai bine, dar este o legumă excitantă.

MĂCRIȘUL

Este foarte răcoritor, dar nu e recomandat persoanelor atinse de acidul uric și supuse boalelor provocate de excesul acid.

PĂTLĂGEAUA ROȘIE

Intră în aceeași categorie. Cei cărora li se recomandă regimul alcalin, să nu abuzeze de tomată, dar nici să n'o elimine din alimentație.

MORCOVUL

Deși foarte mult întrebuințat în bucătărie, nu e dintre legumele prea digestive.

CEAPA

Este un aliment excitant când e mâncată crudă, are aceleași proprietăți ca și usturoiul: aprinde. Fiartă devine un aliment ușor.

PRAZUL

Este superior ca legumă calmantă.

VARZA

Cea crudă e o legumă destul de indigestă; spre a fi ușoară, trebuie fiartă câteva ore. Gătită cu grăsimi devine încă și mai grea de digerat. Varza acrită este mult mai ușoară.

CONOPIDA

Ceva mai ușoară decât varza, dar se digeră destul de greu.

HIREANUL

Este un aliment foarte excitant.

RIDICHEA NEAGRĂ

Tot la fel.

RIDICHEA DE LUNĂ

Dacă e trecută este indigestă la fel. Nu o curățați de pielea colorată, căci aceasta ajută digestiei.

SALATELE

Orice s'ar crede, deși sunt, bineînțeles, mai ușoare decât varza, conopida și ridichea, dar nefierte sunt destul de indigeste. Pentru acest cuvânt, medicii recomandă bolnavilor să le consume numai fierte.

PĂTLĂGEAUA VÂNĂTĂ

Indigestă, mai ales cea tocată.

FRUCTELE

Sunt ușor digerabile când sunt bine coapte. Crude sunt indigeste unele; la fel sunt când nu-s coapte definitiv. Coapte bine se digerează ușor din cauza zahărului ce l-au dobândit atunci.

Fructele uleioase, precum: fisticurile, nucile, alunele, migdalele, sunt indigeste, dar sunt și foarte hrănitoare.

PÂINEA

Acea de grâu, mai hrănitoare ca cea de secară, din cauză că cea dintâi conține mai mult gluten.

Nu cumpărați pâine expusă afară, căci e îmbibată de praf. Când cumpărați pâinea pipăiți-o; nu e bine coaptă, nici când e prea moale, nici când e prea tare.

Tăiați o felie de pâine și strângeți cele două coji între degete; dacă după ce i-ați dat drumul, pâinea revine la loc, e bună, dacă rămâne turtită, e necoaptă.

Pâinea cea mai ușoară este aceea care e mai bine fermentată, însă e mai puțin hrănitoare.

Miezul de pâine este mai hrănitor decât coaja, din cauză că fecula coajei este uscată în cuptor.

Pâinea rece (cea de o zi, ori de două) este și mai ușoară și mai hrănitoare, fiindcă prin evaporațiune, a pierdut o parte din apa ce conținea.

Elementul hrănitor al făinii este glutenul, de aceea cu cât o făină conține mai mult gluten, cu atât e mai hrănitoare.

CARTOFUL

Este compus din trei părți apă și o parte feculă. De aceea cartoful e cel mai ușor legum de digerat. Cu o condiție: să fie bine copt. Pentru acest motiv cartofii noi, oricât sunt ei de gustoși, sunt mai grei la digerat decât cartofii de iarnă.

FASOLEA

Este incomodă din cauza gazelor ce conțin. Fasolea albă mai vântoasă decât cea roșie.

LINTEA

E mult mai ușoară, consumată în piurea, decât cu bobul întreg. De altfel acesta este cazul tuturor acestor legume uscate: bobul, mazărea, fasolea.

În general toate legumele când sunt verzi, sunt mai ușoare, dar mai puțin hrănitoare; când au ajuns la maturitate, hrănesc mai mult, dar sunt digerate mai greu.

CASTANA

Hrănește mult, dar cade greu din cauză că se umflă în stomac.

OREZUL

Cel mai ușor dintre granuloase și cel mai hrănitor din cauză că conține multă feculă. Este ușor când e fiert, bobul spart. Dar porumbul, orzul, tapioca sunt încă și mai ușoare și mai hrănitoare alimente. Grâul e superior tuturor, de aceea sunt atât de hrănitoare macaroanele și grișul.

UNTDELEMNUL

Iată o grăsimă destul de hrănitoare, în tot cazul mai hrănitoare decât legumele. Cel de măsline din prima emisiune e cel mai bun.

ZAHĂRUL

Iată un bun digestiv, dar cu condiția să fie consumat în mică cantitate. Apa cu zahăr curăță stomacul de alimentele care stagnează prea mult în el. Este hrănitor, nu obosește stomacul, dar nu trebuie abuzat de el.

MIEREA

Acest dulciu se digeră mai greu decât zahărul. Mâncată singură în oarecare cantități, e purgativă.

SAREA

Consumată în mici cantități, este digestivă, dar în cantități prea mari, irită stomacul. Încă o consecință a sării: întărește carnea friptă.

Astăzi există o școală medicală care preconizează abstenența completă dela sare, mai ales când omul suferă de boalele pielei: exemele, erupțiile, etc.

Regimul fără sare este foarte penibil, de aceea nici nu ne încercăm să-l sfătuim.

Totuși e bine ca sarea să fie întrebuințată cu mare precauție.

OȚETUL

Luat gol, irită stomacul. Tot la fel vătămător este când e întrebuințat în murături: cine întrebuințează oțetul pur și în cantități prea mari, își slăbește organele. În tot cazul nu întrebuințați decât oțet de vin.

MUȘTARUL și PIPERUL

Ajută digestiunea, luate în cantități moderate.

USTUROIUL

Când e luat crud excită ca și muștarul, dar fiert, și în cantități mici, este un digestiv.

PĂTRUNJELUL, TARHONUL, CIMBRUL, FOAIA DE DAFIN

Ca și celelalte arome nu sunt de loc vătămătoare. Ele ajută digestiunea fiindcă dau un bun gust mâncărilor.

PRAJITURILE

Acestea sunt grele la digerat când n'au destul zahăr și când n'au drojdie. Nugaua, de exemplu, e foarte grea. Sfatul este să mâncăm prăjituri de cofetărie în mică cantitate deodată.

Vom încheia acest capitol adăugând încă câteva observațiuni.

Să mâncăm cât mai puțin lucruri prăjite în grăsimi, căci obosesc stomacul și ating ficatul. Rântășurile sunt tot la fel puțin recomandate stomacurilor slabe. Legumele fierte în apă sunt cele mai sănătoase.

În sfârșit, mâncați întotdeauna încet și nu vă așezați la o masă până ce masa precedentă nu a fost complet digerată.

BĂUTURILE

Asupra acestora nu este mult de spus. Să bem puțin mâncând, să bem mai bine un vin tare, dar în mică cantitate, decât un vin nou, nefermentat încă bine. Să nu bem la masă must sau vinuri prea noi, nelimpezite. Să nu bem în timpul unei mese decât un singur fel de vin, deși moda meselor mari este să se întrebuițeze mai multe. Brillat-Savarin, care recomandă mai multe feluri de vin la o masă, nu posedă principiile științei medicale pe care le posedăm astăzi.

Alcoolurile luate în mică cantitate și tăiate cu apă, sunt digestive.

APERITIVELE

Asupra acestui subiect credem că toate școlile se pot înțelege: aperitivul cu alcoolurile lui tari, este un stimulent mai mult vătămător. Iată câteva păreri asupra lui:

Japonezii spun că: „Apa este singurul remediu al naturii”.

Pavlov, alt om de știință eminent, a declarat că „apa este un stimulent eficace al secrețiunilor gastrice și pancreatice”.

În sfârșit, însuși Brillat-Savarin, marele bucătar, a proclamat: „Dacă omul n'ar fi băut întotdeauna decât apă, nu s'ar fi spus niciodată despre el că unul din privilegiile sale este de a bea fără să aibe sete”.

Beți, dar, numai când vă e sete, și, înainte de mese, nu luați decât pahare cu apă, cel mult alcooluri slabe și încă și acestea tăiate mult cu apă.

Pentru odată putem aplauda din toată inima pe cârciumari.

IV. UN NUMĂR DE POVEȚE ȘI LĂMURIRI

SFATURI DESPRE SARE ȘI ALTELE

Un anonim scrie d-lui Bacalbașa, următoarea scrisoare:

Stimate domn,

Dați-mi voie să păstrez anonimatul. Situația mea puțin oficială îmi impune astăzi oarecare rezervă. Totuși cred să vă fiu folositor, comunicându-vă, nu feluri de mâncare, ci un număr de instrucțiuni aproape indispensabile în bucătărie.

Dintre mâncări prefer sarmalele de varză acră, iar pentru sfaturi vă rog ascultați cele ce urmează:

Dacă credeți că sunt interesante publicați-le.

Sarea stinge focul. Când a izbucnit undeva o flacără, arunci asupra-i un pumn de sare și flacăra se stinge.

Sarea economisește lemnele. Voiți să întrețineți un foc fără să consumați prea multe lemne sau cărbuni, presărați deasupra sare.

Sarea contra ruginii. Puneți sare în zeamă de lămâie și frecați obiectele ruginite; rugina dispare.

Sarea în cuptor. Presărați sare în cuptor și mâncările voastre nu vor mai arde.

Sarea și peria de dinți. Dacă puneți în sare cu apă o perie, va trăi o viață foarte lungă.

Sarea conservă ouăle. Puneți ouă în grămezi de sare și vor rămâne mereu nealterate.

Sarea în pat. Incălziți un săculeț cu sare și puneți-l iarna în patul vostru. Veți avea căldură până dimineața.

Are laptele apă? De vreți să știți dacă laptele ce vi-l aduce lăptăreasa are apă sau nu, introduceți în masa lichidă un ac lung de făcut ciorapi. Scoateți apoi acul ținându-l vertical. Dacă laptele se scurge încet în jos și se scurge repede nelăsând nicio urmă și nici bobița din vârful acului, are apă.

Are untul margarină? Luați o bucățică din untul bănuț și puneți-l pe o lopățică roșită la foc. Dacă mirosul e al cărnii de oaie friptă, atunci untul are margarină.

Mâncările afumate. De atâtea ori mâncările se prind pe fundul vaselor, se ard și se afumă. Voiți să piardă mirosul cel urât? Puneți cratița pe o piatră, acoperiți-o cu capacul și turnați pe capac, timp de zece minute, un șuvoiu neconținut de apă.

După aceasta schimbați mâncarea în altă cratiță și mirosul cel greu a dispărut.

Vreți apă de trandafir? Puneți apă rece într'un vas și cât mai multe foi de trandafir; apoi picați 2 sau 3 picături de spirt de vitriol. Această apă va dobândi și culoarea și mirosul trandafirilor.

Sunt ouăle proaspete? Voiți să faceți verificarea?

E ușor. Puneți 125 gr. sare în 1 litru de apă. Să se topească. Introduceți oul. Dacă e proaspăt cade la fund, dacă are vârstă mai mare de 5 zile, se ridică la suprafață. Cu cât oul e mai vechiu, cu atât scoate mai mult capul afară din apă.

Și acum am onoare să vă salut, urându-vă cărții ediții peste ediții.

Domnul X.

BUCHETUL

În România mâncările de carne și de pește se pregătesc fără arome, de aceea peștele își păstrează mirosul său specific, iar mâncările cu carne și supele, mirosul seului. Pentru înlăturarea acestui neajuns, s'a introdus *buchetul*. Acest buchet e compus din: cimbru, foaie de dafin, usturoiu și pătrunjel verde care leagă. Pentru unele mâncări cu miros tare, precum pentru vânături, se mai pune în buchet și 1 sau 2 cuișoare.

Buchetul se pune în oala unde fierbe supa, în cratița sau oala unde fierbe peștele, cărnurile cu sos, etc., etc. La masă buchetul e scos și aruncat.

OȚETUL

Cel mai bun oțet este cel de vin. Pune-l în sticle în care ai introdus ramuri de tarhon. Când oțetul e aproape de sfârșit îl împrăștăzi turnând alt oțet de vin în aceeași sticlă.

UNTDELEMNUL

Cel mai bun este cel de măline numit „Vierge”.

Untdelemnul „vierge” este cel care a fost extras din măline la întâia lor tescuire. La a doua tescuire se adaugă puțină apă caldă, iar la a treia, mai multă apă caldă. Untdelemnul Vierge este, dar, un extras pur din măline fără conținut de apă, de aceea nu îngheață niciodată iarna. Cele care îngheață sunt de emisia doua și a treia, pline de mai multă sau mai puțină apă.

Nu știm dacă la noi, autenticul untdelemn Vierge ajunge vreodată.

UNTUL PROASPĂT

Spre a-l păstra cuviincios și nealterat mai multe zile, pune-l într'un vas cu apă rece. Primenește apa în toate zilele, vara de două ori pe zi.

PIPERUL NEGRU

Ține-l boabe într'o morișcă. Atât la bucătărie cât și la masa sălii de mâncare, macină întotdeauna piperul proaspăt.

MERELE

Vrei să păstrezi merele în bună stare pe timp de iarnă? Înfășoară fiecare măr într'o bucată de hârtie.

SERVICIUL MESEI

Principiile nu sunt imutabile. Iar metodele variaază dela o națiune la alta și dela o epocă la alta. Noi urmăm metodele franceze, de aceea ne vom orienta numai după acestea.

De curând marea modă, pentru mesele de gală cu invitați, era suprimarea feței de masă de pânză albă. Socotim că a fost o greșală care nici n'a stăruit, fiindcă ceea ce dă mesei strălucire și veselie, e tocmai o față de masă de olandă fină spălată și călcată impecabil.

Aranjamentul mesei de recepție este:

La dreapta sunt paharele pentru toate vinurile și apă. Chelnerii în picioare servesc băuturile, alți chelneri poartă mâncările în jurul mesei. Pe masă nimic, nicio sticlă, nicio farfurie cu mâncări de orice fel, afară numai de o jardiniară cu flori în mijloc.

Înainte de această modă recentă — și chiar astăzi în mare majoritate, — fața de pânză albă acoperea masa.

La mesele franceze cuțitul și lingura se pun la dreapta farfuriei și furculița la stânga. Șervetul este îndoit frumos, iar pâinea pusă înăuntru.

La casele mai bune, castronul cu supă este așezat pe o măsuță alăturată de masa cea mare, iar feciorii pun supa în farfurii și o împart la masă.

Toate celelalte mâncări se servesc, la mesele cu invitați mai numeroși, de către feciori, oferind farfuria în jurul mesei. Dar la mesele mai intime cu mai puțini comeseni, tacâmul cel mare de servit — lingura, cuțitul și furculița, — este așezat dela început în fața gazdei care face onorurile servind, iar farfuria cu felul de mâncare este adusă și pusă la dreapta ei, în față, punându-se de fecior teancul de farfurii.

Când masa este mai intimă și cu puțini comeseni, nimeni nu începe să mănânce, după ce a fost servit, până ce n'au fost serviți toți dela masă. La mesele ce trec de 10 comeseni și unde împărțirea felului de mâncare se face de o singură persoană, această rezervă nu ar mai fi cu putință, căci mâncările s'ar răci în farfurie.

Mesele franceze erau compuse din vechime din trei servicii și anume:

1-iul serviciu: supa, mezelurile, rasolul și alte mâncări cu sos, cele mai grele.

2-lea serviciu: fripturile, peștii prăjiți, lucruri dulci, ouă, creme.

3-lea serviciu: desertul, brânza, fructele, prăjiturile, înghețata, bomboanele.

La desert, serviciul se face astfel: brânzeturile, prăjiturile, fructele, compoturile, bomboanele și celelalte zaharicale.

Dar vechile mese franceze cu 3 servicii au cam dispărut din cauză că, deși foarte bogate și fastuoase, costau cam scump; acum e la modă sistemul cu două servicii. Adică:

Supa se distribuie tot de pe masa de serviciu de către servitori, apoi urmează mezelurile, mâncarea de pește, alta de carne cu sos, friptura sau fripturile și salata; în al doilea serviciu: brânză, înghețata, fructele, compoturile, prăjiturile, bomboanele.

La mesele obișnuite, în familie, la restaurante, cu sau fără invitați, menu-ul este cu mult mai redus: mezelurile, o mâncare de pește, o mâncare de carne, brânza, fructele, prăjiturile.

Cât despre vinuri, iată ce este: Se începe cu un vin alb ușor și se sfârșește cu un vin negru mai tare. După masă cafeaua, cu un pahar de coniac sau lichior. Alcoolul, însă, nu este indispensabil.

La dejunurile în familie, francezii dau de obicei, 2 mezeluri, o mâncare cu carne sau pește, una cu legume, o salată, un desert.

La prânzurile în familie, o supă, o mâncare cu carne sau pește, una cu legume, o salată, o prăjitură și desertul.

La dejunul și prânzurile cu prieteni: pentru dejun patru mezeluri, două mâncări calde sau reci, din care una de pește, o prăjitură, o salată, un dulce și un desert.

Pentru prânz: supa, o mâncare, o friptură, o legumă, o salată, un dulce, brânză și patru deserturi (fructe, prăjituri, dulcețuri, bomboane).

Obiceiul este ca de mâncări să se ocupe doamna, iar de vinuri domnul.

MEZELURILE

La mesele cu etichetă, adică cu mosafiri, dejunurile încep cu mezelurile, iar la mesele de seară, mezelurile se dau după supă.

La aceste mese — dejun și prânz — se pun pe masă 4 mezeluri, — uneori la dejun dacă „menu-ul” este prea încărcat, se servesc numai 2.

Cele 4 mezeluri nu trebuiesc să fie de aceeași esență, ci: unul cu carne, altul de pește, altul de legume și al patrulea de ouă. De pildă: piept de gâscă afumat, sardele de cutie, ouă răscoapte, salată de cartofi. Sau altă variație.

CURĂȚITUL VASELOR

a) *Obiectele de tuciu*. — Se curăță cu praf de cărămidă. Freci obiectul cu un dop sau cu o bucată de lemn;

b) *Lucrurile smălțuite*. — Spalăle cu leșie, apoi le limpezești cu apă rece și le lași să se usuce;

c) *Cristalele*. — Paharele le speli cu apă rece, apoi le limpezești cu altă apă rece, le întorci cu gura în jos și le lași să se usuce. Apoi le ștergi cu o cârpă curată.

Sticlele le speli cu apă rece, sare cenușie, coajă de ouă sfărâmată sau bucăți de cartofi.

CUM SĂ FRIGEM CĂRNURILE

Carnea de vacă și carnea de berbec trebuie luate dela început cu un foc puternic. Dar nu trebuie nici să stea prea mult în frigare sau pe grătar, și în timpul friptului, trebuiesc unse cât mai des cu grăsime.

Carnea de vițel cere mai puțin foc și trebuie unsă, nu cu grăsime, ci cu unt. Dacă carnea de vacă poate fi friptă mai puțin, adică servită

cu sânge, carnea de vițel trebuie să fie întotdeauna friptă bine. Aceasta mai ales dacă ai luat partea dela rinichi.

Pentru ca să te convingi dacă carnea e friptă, împunge-o cu un ac lung de ciorap în partea cea mai cărnăasă și înfige acul până la os. Dacă zeama ce va ieși va fi amestecată cu sânge, lasă carnea încă pe foc, dacă nu, scoate-o pe farfurie. Înțepătura nu trebuie încercată prea des. Când carnea începe să scoată fum, atunci e friptă.

Mielul trebuie fript ca și pasările.

Pasările albe: *găina, claponul, curcanul, puiul de găină* nu trebuie expuse la un foc prea iute. De aceea când sunt puse la frigare, trebuie să fie învăluite într'o hârtie untată.

După ce s'au gătit, hârtia să fie scoasă, iar pasărea expusă focului spre a căpăta culoare.

Gâsca și rața, pasări cu carnea neagră, pot fi fripte fără precauțiunea hârtiei; acestea pot fi puse la un foc cât de viu. Aceste pasări trebuiesc împănate cu slănină.

Când pasărea scoate din ea fumul cu izbucnituri, e gata.

Prepelițele și potârnicșile se frig ca și pasările albe.

Biftecurele, fleicile, vrăbioarele, etc., care se frig pe grătar, trebuie prinse dela început cu un foc iute. Apoi să fie întoarse o singură dată și să nu fie sărate înainte, fiindcă sarea întărește carnea. Praful de sare trebuie dat după frigere.

CONSERVAREA CĂRNII

Nu toate cărnurile rezistă același număr de ore.

Cărnurile crude puse într'un loc răcoros și păzite de insectele care dau mușiță, pot rămâne nestricate următoarele zile de iarnă:

Epurele	3	6
Fazanul	4	10
Prepelița	2	6
Vaca și porcul	3	5
Berbecul	3	6
Vițelul și mielul	2	4
Puiul	2	6
Găina bătrână	3	6
Curcanul, rața, gâsca	2	4

Pe timp călduros sau când timpul e la ploaie, carnea rezistă mai puțin.

V. CUM SĂ PREGĂTIM MÂNCĂRILE

SFATURI ȘI EXPLICĂRI

Înainte de a intra în materia pregătirilor bucătărești, nu credem de prisos ca să dăm câteva sfaturi și explicații în ceea ce privește activitatea gospodărească a celor care se ocupă cu hrana.

Iată-le:

UNTUL CLARIFICAT

În această carte se va întâlni, de multe ori, expresia „unt clarificat”. Ce este untul clarificat?

Într-o cratiță, nu prea mare, puneți, atât cât vă trebuie, unt proaspăt pe foc domol: când untul s'a făcut ca untdelemnul și face un depozit alb, scoateți-l din cratiță și întrebuițați-l, căci e clarificat.

MÂNCĂRI ÎNCĂLZITE

Când voiți să încălziți mâncări rămase din ajun sau de dimineață, adăugați puțină apă sau zeamă de carne și puneți pe foc domol să se încălzească, nu să fiarbă.

Dacă adăugați și unt, puneți-l numai după ce ați scos mâncarea de pe foc.

TIMPUL ÎN BUCĂTĂRIE

Știți că o mâncare trebuie să stea pe foc, să zicem, un ceas, acest ceas nu începe, însă, din momentul în care s'a pus vasul pe foc, ci numai din momentul în care a început fierberea.

CUM SE AMESTECĂ ALBUȘURILE DE OUĂ

Când vreți să amestecați unei mâncări albușuri de ouă, procedați astfel:

Dacă ouăle sunt mai ușoare decât alimentul cu care va trebui amestecate, de pildă lapte cu orez sau altceva la fel, atunci ei o lopătică de lemn și, dacă n'o ai, o carte de vizită mare sau o bucată de carton. Albușul îl torni peste laptele cu orez, iar cartonul îl înfigi, ca un cuțit, prin albuș și laptele cu orez până în fundul vasului. Treci cartonul sub orez și-l ridici dimpreună cu spuma, și arunci tot ce ai ridicat la dreapta cum ai face cu o lopată. Același lucru îl repeți de mai multe ori până

ce totul s'a amestecat bine. Dar încă odată, să nu amestecați și să nu bateți sau să scotociți mâncarea.

Când e vorba de un aliment mai ușor ca albușul, cum ar fi făina sau zahărul pisat, atunci turnați făina sau zahărul, încetul cu încetul, ca ploaia peste albuș, apoi procedați la amestec cum am spus mai sus.

PIUREA PRIN SITĂ

Puneți piurea într'o sită și începeți s'o treceți într'un vas oarecare; dar niciodată să nu frecați, să nu apăsați și să nu striviți sau să învârtiți piureaua în sită. Trecerea să o provocați cu un făcăleț și numai frecând piureaua în linie dreaptă, adică trăgând-o cu făcălețul, din partea opusă către cel ce manevrează.

Piureaua va trece, astfel mereu și în cantități mici.

CUM SE USUCĂ O PIUREA

Când ai făcut piurea și vrei să-i adaugi o zeamă oarecare, unt, lapte, etc., trebuie, mai întâi, ca piureaua să piardă toată zeama ei prin evaporație. Această evaporare se obține astfel: Pe un foc tare bați mereu piureaua cu un făcăleț sau, mai bine, cu un pământuf de sârmă, și frecând cu vioiciune fundul vasului, pentru ca să nu se prindă. Când piureaua s'a întărit așa încât să poată fi îngrămadită într'un singur tot în mijlocul cratiței, îi puteți adăuga untul și celelalte.

SLÂNINA OPĂRITĂ

De multe ori veți întâlni sfatul ca slânina sau costița afumată să fie opărite. Iată procedarea:

Slânina sau costița, înainte de a fi introdusă în mâncări, trebuie trecută prin apă fiartă spre a se curăți și spre a pierde sarea prea multă.

Pui slânina sau costița în apă rece care să le acopere, apoi să înceapă fierberea; după cum aceste grăsimi sunt, mai mult sau mai puțin sărate, le lași pe foc dela 5 la 10 minute. Apoi le scoți și le ștergi cu un șervet, și le întrebuințezi la mâncări.

UNTUL MOALE

La multe mâncări găsim indicația că trebuie să întrebuințăm untul moale, pe franțuzește „ramolit”.

Cum se „ramolește” untul când e prea tare? Il bagi într'un șervet muiat în apă, apoi îl frământă cu mâna cât trebuie.

PENTRU MÂNCĂRILE PREA SCĂZUTE

Dacă o mâncare a scăzut prea mult și, vrând s'o dai la masă, vezi că n'a rămas în cratiță decât puțină zeamă, grasă ca untdelemnul, fă să crească sosul astfel: toarnă în mâncare atâta zeamă de carne sau, în

lipsă de zeamă, atâta apă, câtă zeamă trebuie să aibă mâncarea în clipa dărei la masă.

Să fiarbă, cel puțin 10 minute, apoi se scoate grăsimea.

CANTITATEA SOSULUI ÎN MÂNCĂRI

Cât sos trebuie să aibă o mâncare, trebuie să fie mai scăzută sau mai zemoasă? Iată întrebarea. Răspunsul este: Când dați la masă o mâncare trebuie să aibă 3 linguri de zeamă de fiecare persoană.

PĂTRUNJELUL PRĂJIT

Pentru unele mâncări se cere pătrunjel prăjit; iată cum procedezi: Pui într'o cratiță, multă din grăsimea care trebuie: unt, untură, grăsime, untdelemn, etc. Când este foarte fierbinte, moi pătrunjelul și îl scoți aproape imediat, căci e gata.

UNELE CANTITĂȚI: UNT, ZAHĂR, FĂINĂ, etc.

Untul: când se spune că într'o mâncare trebuie să se puie unt cât o nucă, să se înțeleagă 15 grame, iar când se spune că trebuie unt cât un ou, să se înțeleagă 50 grame.

Făină: O lingură de supă însemnează 20 de gr. O lingură plină 30 gr., o lingură nu tocmai plină, 15 gr.

Zahărul: O lingură de supă vrea să zică 30 gr.

Sarea de bucătărie: O lingură plină 15 gr.

Sarea de masă: O linguriță de cafea vreo 6 grame.

Paharul: Când se indică adăogirea în mâncări a unui pahar de oarecare lichid, se înțelege paharul de 200 gr.

ZEAMA ALBĂ

În bucătăria franceză se întrebuințează mult această zeamă zisă „Courtbouillon” și purtând numele de „albul”: „Le blanc”. Această zeamă, în care se fierb de multe ori cărnurile și legumele, se fabrică astfel:

Se iau: 2 litri de apă, o lingură plină de făină, o lingură rasă cu sare de bucătărie, 3 linguri de oțet, 80 sau 100 gr. de grăsime dela rinichi de vacă și buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și un cățel de usturoiu.

Moi, încetul cu încetul, făina cu apă căutând să nu facă cocoloașe, adaogi oțetul și sarea. Pune pe foc și așteaptă clocotul amestecând mereu. Când clocotul e tare, pui alimentele destinate fierberii, pui buchetul și, la urmă, grăsimea.

Retragi cratița de pe flacăre, acoperi pe trei sferturi cu capacul și lași să fiarbă domol cât trebuie.

VI. „REGIMUL FAVORIT“

RĂSPUNSURILE DOAMNELOR ȘI DOMNILOR

Editura a rugat pe un număr de doamne și domni să binevoiască a contribui la compunerea acestei cărți de bucate, răspunzând întrebării: „Care este felul de mâncare, favoritul d-voastră“.

Până când am pus cartea sub tipar, acum doi ani, am primit următoarele răspunsuri:

D-na ANA BERLESCU
Str. Maria Rosetti

Dragă, Domnule Bacalbașa,

Dacă n'am răspuns până acum amabilei d-v. scrisori, este că gusturile mele nu sunt destul de fine, pentru a putea figura în cartea d-tale. Totuși pentrucă nu pot refuza dorința d-tale, îți comunic că mâncarea mea preferată este: Sărmăluțe în foi de spanac. Cum se pregătesc nu știu. Știu însă să le mănânc.

Cu toată prietenia
Ana Berlescu

D-na MARIA ARBIZANI

SCORDOLEAUA DE RACI

Prefer orice mâncare de raci, mai ales scordoleaua. Dau mai jos două moduri de a prepara scordoleaua.

Intâia metodă: Se ia 250 gr. nuci curățate și bine pisate într'o pu-liță de marmoră sau de lemn. Se freacă bine și se înmoaie câtva timp în untdelemn miezul a două felii de franzelă, se pisează vreo doi-trei căței de usturoiu și se amestecă bine toate aceste elemente. Adaogi în castron puțin untdelemn și puțină zeamă dela apa în care au fierț racii.

Intr'o oală se fierb racii — vreo 20 la număr —, cu sare, piper, frunze de dafin, cimbru, chimen, o ceapă întreagă. După ce au fierț racii, se curăță cozile, se toarnă în farfurie scordoleaua; cozile se pun deasupra, iar picioarele racilor decorează farfuria de jur împrejur.

A doua metodă: În apa în care fierbi cei 20 de raci, se pune sare, 10 boabe de piper, frunză de dafin, 2 căței de usturoiu, o ceapă întreagă, un morcov, țelină, pătrunjel, un păhăruț de oțet sau un pahar de vin. Racii fiind fierți, se scot din oală și se strecoară zeama.

În lapte se moaie 3 felii de franzelă, se pisează bine 10 nuci într'o piuliță de marmoră sau de lemn, se frământă bine pâinea cu 1—3 căței de usturoiu, se adaogă nucile.

Se curăță picioarele racilor de coajă, se pisează bine împreună cu zarzavatul dela raci, la care se adaogă și puțină din zeama în care au fiert raci.

Toate acestea se pun într'un castron și se amestecă împreună până când se formează o pastă. Apoi se adaogă untdelemn până ce amestecul devine consistent. Se mai adaogă vin sau zeamă de lămâie. Scordoleaua se așează apoi pe farfuria de servit și se garnisește cu cozile racilor curățate de coajă.

Maria Arbizani

D-ra ELENA STELIAN POPESCU

ȘALĂU CU CIUPERCI

2 șalări nu prea mari, $\frac{1}{4}$ kg. ciuperci, 100 gr. parmezan ras, $\frac{1}{2}$ kg. smântână.

Se opărește peștele și apoi se scoate osul dela mijloc. Rămân astfel două felii (dela 2 pești, 4 felii).

Se pune o felie într'o farfurie și pe deasupra ciupercile.

Acestea se taie în bucăți mici, apoi se prăjesc înăbușit în unt, cu puțin pătrunjel și astfel se pun în formă peste felia de pește. Urmează altă felie de pește și iar ciupercile.

Se presară pe deasupra parmezan și smântână și se lasă în cuptor să se rumenească la un foc slab.

Elena Stelian Popescu

D-na LAURENȚIA BACALBAȘA
(Inspectoară școlară)

Onorată editură,

Sunt întrebată care este felul meu de mâncare favorit. Iată o întrebare ce mă pune în încurcătură, căci nu știu cu ce să încep.

Din mulțimea felurilor de mâncări favorite, să aleg doar câteva specialități ale bucătăriei delicioase moldovenești.

TOCANĂ DE MÂNĂTĂRCI (Hribi)

Pui de cu seară la muiat în apă caldă o mână de mânătărci din care îți iese o mulțime de mâncare să poți mulțumi 3—4 persoane. Tai mânătărcile în felioare foarte subțiri ca pe tăiței. Tai mărunț și puțin pătrunjel și mărar, dacă gustul acestor verdețuri place. Prepari apoi un sos cu 2—3 cepe tăiate mărunț și prăjite în untdelemn, un vârf de cuțit cu făină, un pic de piper, sare și bulion de roșii. În acest sos răstorni mânătărcile și verdeța și lași să fiarbă bine, la foc nu prea tare, adăogând și un păhărel de vin când sunt aproape fierte și scăzute. Se servește rece.

Din hribi se mai prepară: un borș minunat, sarmale de post cu orez, pilaf și varză.

Țiu însă să adaog că, apa în care ai pus mânătărcile să stea o noapte întreagă, n'o arunci, ci o întrebuințezi la diversele mâncări după ce te-ai încredințat că e bine limpezită și curată.

Mânătărcile trebuesc cercetate și curățate una câte una ca să nu aibă viermi.

MIEL CU SBÂRCIOCI

Mi-a mai plăcut, atunci când încă nu începusem seria regimurilor, acel fel de ciuperci numit „sbârcioci”. Se gătesc în Moldova. Iată preparația:

Rumenеști în unt bucăți de miel. Sbârciocul îl cureți de rădăcină, lăsându-i piciorul și-l speli în câteva ape. După aceea îl tai, însă nu mărunț, dacă sunt mici îi poți lăsa și întregi. Li pui apoi în apă ca să dea un clocot-două, îi scoți, îi așezi în cratiță împreună cu carnea, umplând cu un sos pregătit cu unt și puțină ceapă. Adaogi sare, pătrunjel și mărar, lași să fiarbă și, când e aproape să scadă, adaogă atâtea linguri de smântână câte bucăți de carne ai pus în cratiță.

ALIVENCII

Fiindcă sunt în seria bucatelor moldovenеști, să arăt cum prepar câteva feluri de bucate din naționalul nostru păpușoiu.

Ați auzit de „Alivencii”. Prepararea acestui fel național moldovenesc, a degenerat și el astăzi ca multe altele. Am văzut prin unele cărți de bucate că gospodinele le fac cu ouă și mai știu eu cu ce. Iată cum știu eu că se prepară acest fel.

Cu câteva ore mai înainte, opărești cu lapte dulce, cantitatea de făină de păpușoiu (porumb) cernut prin sită deasă: un kg. este destul pentru 5—6 persoane. Lași să se răcească. După aceea pui ca un litru de lapte acru („chisleag” se spune în Moldova la aceea ce rămâne după ce se ia smântâna de pe oale) și o mână de mărar proaspăt. Amesteci bine, pui și două linguri bune de unt și puțină sare. Frământă bine și lași să se dospească. Alegi, după aceea, câteva frunze de varză, le speli bine, apoi le ungi cu unt proaspăt pe una din părți. Pe partea unsă așezi, în grosime de două degete, din această compoziție și pui deasupra a doua frunză și dai la cuptor după ce-ai scos pâinea, ca să nu fie cuptorul prea tare.

Când s'a rumenit bine, servești cu smântână foarte proaspătă.

MĂLAIUL

„Mălaiul” este o prăjitură țărănească foarte „en vogue” pe vremuri în satele și chiar în orașele moldovenеști.

Iată preparația:

Se cerne bine mălaiul, apoi se opărește cu apă sau lapte dulce fiert. Lași să se răcească. De o parte pregătești o mică plămădeală ca pentru pâine. Când s'a răcit mălaiul opărit, i se adaogă plămădeala, sarea necesară, se frământă bine și se lasă să se dospească.

Tava în care va fi copt, se unge cu unt. După aceea se ia compoziția se mai frământă puțin, adăogându-i-se puțin unt, mărar, câteva linguri de smântână sau chisleag (lapte acru). Se așează în tavă și se pune la cuptor. Pentru ca să nu plesnească, se unge deasupra cu făină de grâu subțiată cu apă.

Se servește caldă cu smântână; se poate mânca și rece.

CRUPUȘOARE DE PORUMB CU LAPTE

Se iau crupele (boabele) de porumb se spală și se fierb în apă cu sarea necesară și o lingură-două de unt, până ce au înflorit bine și formează o pastă moale. Se așează în farfurie lungă, se fac deasupra cu vârful lingurii șiruri de unghiuri în care se pune câte puțin unt și se servește cu smântână sau cu brânză de oi proaspătă.

GIR DE MĂLAIU CU LAPTE

Se cerne mălaiul printr'o sită cât se poate de deasă. Când laptele fierbe, se adaogă puțină sare, puțin unt și mălaiul sub formă de ploaie ca să nu se formeze cocoloașe.

Să se aibă grijă la fiert ca să nu se îngroașe. Se servește în cești sau în farfurii de supă.

BUDINCĂ DE PARMEZAN

Se sfârșesc cu un fel mai puțin național și mai puțin moldovenesc:

Iată pregătirea:

O jumătate lingură de unt se freacă bine cu 3 gălbenușuri de ouă, se adaogă jumătate litră de smântână, spuma dela 3 albușuri, sare și pesmet ca să iasă un aluat mai moale ca acel ce se prepară pentru găluști. Se așează această compoziție într'un șervet uns cu unt și legat bine, se pune într'o oală cu apă clocotită și se fierbe $\frac{3}{4}$ de oră.

Se desleagă, se așează pe farfurie și se toarnă deasupra puțin unt proaspăt topit și destul parmezan ras.

Laurenția Bacalbașa

D-na MAIOR M. D. MIHAILIDI
Str. Regală, 21 — Loco

RATĂ, LIMBĂ DE VIȚEL SAU IEPURE CU MĂSLINE

— Pentru 12 persoane —

$\frac{1}{2}$ kg. măslino volo, 100 gr. capere, un morcov, un pătrunjel, $\frac{1}{2}$ țelină, două cepe, o lingură bulion sau sos de roșii, 2 bucăți zahăr, o legătură pătrunjel verde, $\frac{1}{2}$ lămâie curățată de coaje și tăiată felii subțiri, un pahărel de vin și câteva felii subțiri de slănină.

Se prăjește carnea, apoi se curăță zarzavaturile și se taie fin ca tăiței și se prăjesc împreună cu cele două cepe și se așează peste carne. Se pun măslino, caperele, lămâia, pătrunjelul verde tocat, zahăr, fe-

lioare de slănină, apoi se face un rântaş, cu o lingură de făină şi unt la care se adaogă şi bulion sau sos de pătlăgele roşii, se stinge cu apă şi se pun peste conţinutul de mai sus, lăsându-se apoi să fiarbă la un foc potrivit. Când e aproape scăzută, se lasă şi în cuptor.

PAPANAŞI DE BRÂNZĂ DE VACI (Fierţi)

1 boţ de brânză de vacă, 2 ouă, 3 linguri de făină, sare, coaje de lămâie rasă, 70 gr. unt proaspăt, pesmet.

Se amestecă bine boţul de brânză cu ouăle, pici puţină sare, apoi coaja de lămâie şi când sunt bine frământate se adaogă şi făină, apoi într'un vas cu apă fiartă se pune câte o jumătate de lingură din conţinutul de mai sus — până se termină toată cantitatea. Se acoperă cu capacul. Se fierbe bine şi când sunt crescuţi îi scoatem cu o lingură găurită într'o farfurie şi presărăm pesmet prăjit în unt. Se pot servi şi cu zahăr pisat.

Pentru papanaşi prăjiţi se pun la fel cantităţi, dar îi prăjim în unt încins şi presărăm zahăr pisat când sunt fierbinţi şi se prăjesc cu câteva minute înainte de a-i servi la masă.

COZONACI MOLDOVENEŞTI

1 kg. făină de grâu, $\frac{1}{2}$ kg. lapte dulce, 25 gr. drojdie, 8 ouă, 250 gr. zahăr pisat fin cu vanilie, 250 gr. unt proaspăt, coaje de portocală rasă, o linguriţă de rom şi puţin untdelemn pentru înfrăgezit, 100 gr. stafide roşii.

Se face maiaua de drojdie, 2 linguri de făină şi puţin lapte cald. Se lasă să se dospească o oră, apoi începem să-l frământăm. Dacă este puţină cantitate se poate bate şi cu lingura, adăogând gălbenuşurile, $\frac{1}{2}$ din albuş făcut spumă, zahărul, laptele, coaja de portocale, puţin rom şi untdelemn şi batem o oră până ce se face băşici, apoi punem şi cantitatea de unt ce o avem puţin câte puţin; apoi lăsăm să crească la un loc cald. După 2 ore îl aşezăm în forme. Când a crescut şi în forme, îi ungem pe deasupra cu gălbenuş de ouă şi presărăm puţin zahăr pisat mare şi câteva felii de migdale.

PLUM-KEKES

Ia 2 ouă, 50 gr. făină, 50 gr. zahăr pisat fin, 25 gr. stafide, 25 gr. nuci, 25 gr. migdale, fructe, un vârf de cuţit de bicarbonat, puţină coajă de lămâie.

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul pisat cel puţin $\frac{3}{4}$ oră, apoi se bate bine albuşul şi se adaogă având grijă să se amestece uşor, apoi punem făină în care punem şi bicarbonatul câte puţin până se termină. În urmă adăogăm stafidele, migdalele, fructele, coajă de lămâie, toate întregi le amestecăm uşor, apoi le răsturnăm într'o formă lungăreaţă unsă cu puţin unt şi presărat cu puţină făină. Apoi o punem la copt la un foc bun.

MINCIUNILE

Compoziția: 70 gr. unt. $\frac{1}{4}$ lt. smântână, 3 gălbenușuri de ouă, 50 gr. zahăr, 1 lingură de rom, puțină sare, 100 gr. făină, puțină vanilie.

Preparația: Din toate se face un aluat. Aceasta se întinde și se taie în pătrățele, se taie cu roțiță dințată, în fâșii, având grijă să se lase 2 cm. la margine, ca numai mijlocul să fie sdrențuit. Cu o lingură dreaptă se apucă aceste pătrățele și se aruncă în unt sau în untură clocotită. După aceasta se pune pe o hârtie de mătasă ca să nu rămână grase, se presară cu zahăr și se servesc de preferință fierbinți.

Frosa maior M. D. Mihailidi

D-1 GEORGE DERUSSI
fost ministru

Iată răspunsul unui fin cunoscător:

„Cu toate că am petrecut o viață în cariera diplomatică, învinuită, dealtfel pe nedrept, a fi adăpostul tuturor lacomilor și mândricioșilor, mărturisesc că nu mi-a rămas din această lungă activitate nicio slăbiciune gastronomică. Ce e drept mesele au jucat în toate timpurile un rol important în contactul dintre oamenii de stat ai diferitelor țări. În vremea congreselor din Viena, din Paris și apoi din Berlin în 1878, cronicarii spun că cel mai bun bucătar îl avea d-l d'Oubril al III-lea plenipotențiar rus, dar și Alexandru Caratheodory Pașa, primul delegat turc nu se lasă mai pe jos; prințul de Hohenloche, unul din delegații germani, amintește de extraordinarul pilaf servit la una din aceste mese și din care comesenii, în cap cu cancelarul Bismark, se serveau de câte două ori, — ceea ce nu-i împiedeca apoi să trateze soarta Imperiului Otoman, la fel cu pilaful lui Caratheodory Pașa.

În ce mă privește trebuie să spun că nici tradiționalul Rindfleisch la masa împăratului Frantz Iosif, nici monumentalele „Taș-Kebaburi” servite în castroane de aur masiv la Curtea Sultanului Abdul Hamid, nici măcar menu-urile schimonosite ale Țarului Ferdinand al Bulgariei nu mi-au lăsat vreo amintire deosebită. În schimb vă pot indica o mâncare delicioasă de care-mi amintesc. Îi zice: „Sole tout Paris”. Peștele se prinde viu sub ochii clientului dintr'un imens acvariu și se gătește cu sos de vin și cu mici pateuri de crevete. Această mâncare o puteți găsi zilnic la „Fish-Restaurant”, un birtuleț din Copenhaga —, dacă nu vă e peste mână.

George Derussi

D-1 Gr. TRANCU-IAȘI
fost ministru

Am trei slăbiciuni... dacă pot vorbi eu de slăbiciuni în materie de mâncare.

1. Salată de icre negre cu pătlăgele vinete (o mâncare pe care o gust rar, când îmi permit luxul pe vremea pătlăgelelor vinete, să cumpăr o sută de grame de icre).

2. Prăjitura a cărei rețetă v'o trimit alăturat.

3. Cafeaua care poartă numele meu (cafea, coniac, cacao fiartă și servită într'un pahar subțire cu un strat de frișcă deasupra).

PRĂJITURA TUTI-FRUTI

Se freacă gălbenușurile cu zahăr bine, devine spumos, apoi se pune făină și albușurile bătute. Această compoziție se toarnă într-o tavă tapisată cu hârtie unsă cu unt și tapisată cu făină. Compoziția coaptă să aibă grosimea de $\frac{1}{2}$ deget. După ce s'a copt o răstorni și o lași până a doua zi când o tai în jumătate, o așezi pe un fund sau un porțelan, torni peste ea un șatou (chateau) preparat din ouă cu lapte și puțin rom, până se îmbină bine; așezi peste ea un strat de fructe zaharisite sau boabe de diferite dulcețuri care au stat în rom; pui cealaltă jumătate deasupra, mai torni chateau peste ea și deasupra, garnisești cu frișcă bătută. O tai în pătrate și așezi pe farfurie.

Gr. Trancu-Iași

D-I G. OROMOLU
fost ministru

Iată un crap care, oricât este el pește, va vorbi dela sine.

CRAPUL IN SOLZII LUI

Nu cureți solzii peștelui nici nu-l spinteci. Toate măruntaiele i le scoți prin urechi. Il speli bine. Apoi pe aceiași cale introduci într'însul: sare destulă, piper, untdelemn fin de salată, foaie de dafin, cimbru, puțin tarhon, nucșoară.

Culci peștele într'o tavă unsă cu untdelemn și-l pui la cuptor. Când peștele s'a copt, îl scoți din tavă, îi tragi solzii jos și-l dai la masă.

G. Oromolu

D-I G. GEORGIADI
Avocat
Str. D. Racoviță, 16

Mi-ai manifestat dorința de a cunoaște felul de bucate pentru care am preferință.

Nimic mai ușor.

Mai greu va fi însă să-ți descriu modul de preparațiune. Dar prea e bun, ca să nu-mi frământ mintea punând-o la contribuțiunea unei pagini de literatură pantagruelică.

POTÂRNICHE CU VARZĂ

Luați: 3 potârniche, o varză proaspătă (dulce), 65 gr. unt proaspăt, un cârnat debrețin, 50 gr. salam, 250 gr. vin alb, 45 gr. coniac, 125 gr. zeamă de carne, 60 gr. grăsime de gâscă, 1 morcov, 3 cepe, buchetul obișnuit, sare, piper, 250 gr. slănină slabă (piept).

Se taie varza cum tăiem varza acră pentru gătit, se spală bine, după care se așează într'o oală plină cu apă sărată unde stă o jumătate de ceas. Apoi se strecoară bine de tot ca să se scurgă toată apa, cu modul acesta varza se albește.

Se ia după aceea, una din potârniche și se rumenește într'o cratiță împreună cu untul, slănina, debreținul, salamul; odată rumenite se adaogă: varza, vinul, coniacul, zeama de carne, grăsimea de gâscă, morcovul tăiat felii, ceapa, buchetul, sarea și piperul. Acoperă cu capacul și lasă să fiarbă 2 ore.

După aceste două ore, se scoate potârnichea, se retrag din ea toate oasele, iar carnea se trece prin sită, spre a se preface în piurea. Se scoate de asemenea: ceapa și buchetul și se încorporează piurea și ceapa cu varză.

Se ia celelalte două potârniche și se frig la frigare. Odată fripte bine, se taie în bucăți conservând prețios zeama pe care o turnați pe varză.

Serviți pe o farfurie caldă în care se așează mai întâiu varza garnisită cu feliile de slănină, debrețin și salam și acoperite de ambele potârniche.

G. Georgiadi.

D-I RADU ODOBESCU

Ne trimite următoarea preparație a crapului pe care o clasifică: Mâncarea d-sale preferată.

CRAPUL LA CUPTOR

Alegeți un crap proaspăt, de apă curgătoare, și după ce l-ați curățat și spălat, așezați-l într'o cratiță de pământ pe bucăți de unt proaspăt frământat cu pătrunjel tocat, puțin ceapă, puțin usturoiu, cimbru, foaie de dafin, sare, piper. Acoperiți crapul cu bucăți de unt, puneți unt și înăuntru, presărați pe el pesmet pisat și puneți la cuptor.

După câteva minute de coacere, stropiți-l îmbelșugat cu vin alb, iar în spațiul liber, puneți-i lapții sau icrele. Puneți-l iarăși la cuptor și supraveghiați operația stropind la intervale cu sosul din tavă.

În altă parte prăjiți franzele în unt, vâriți-le sub pește, iar peste tot turnați un pahar de smântână.

Mai puneți-l la cuptor fără să fiarbă și serviți.

Radu Odobescu

UN ANONIM

SALATĂ DE ICRE

Ia 100 gr. icre negre tescuite, punele într'o piuliță de marmoră și pisează-le până se vor face ca alifia; adaogă 50 gr. migdale opărite și curățate de piele. Toarnă câte două linguri de untdelemn și pisează bine; toarnă zeama dela 2 lămâi și pisează mai departe, pune miez de pâine cam 60 gr., muiat în oțet și stors bine. Mai pisează aproape un ceas. Apoi adaogă puțin oțet tăiat cu apă și dacă-ți place gustul, adaogă o ceapă mai mică rasă. Trece prin sită mai rară.

Așează la farfurie deasupra, o coajă de lămâie tăiată subțire și puțin untdelemn.

Un anonim

VII. ALIMENTE DE REGIM

SOSURI, SUPE, MÂNCĂRI, PRĂJITURI

HRANA NATURALĂ ȘI VEGETARIANĂ

S O S U R I L E

SOSUL NOU

Pentru bolnavi care nu pot suporta untdelemnul, iată un nou sos ce înlocuește maioneza:

Iei 150 gr. unt proaspăt și-l topești lângă foc. Intr'un castron ai pus 2 gălbenușuri de ouă pe care le bați ca pentru maioneză. Bătând mereu începi să torni, picătură cu picătură, untul topit până ce termini. Sărezi cât vrei.

SOS BEDRUE

Se mănâncă cu pește.

Iei 50 gr. de unt proaspăt și o lămâie; lucrezi untul până ce s'a redus în smântână, adaogi apoi, amestecând mereu zeama unei lămâi și puțină sare.

SOSUL MUSELIN UȘOR

Subțiezi două linguri de făină în 250 grame de lapte. Puneți să fiarbă.

Adaogi, cât vrei unt și amesteci mereu până ce sosul s'a subțiat bine.

Atunci pui zeama a jumătate de lămâie și un ou, al cărui albuș l-ai bătut până la spumă.

SOS TOMAT

Fierbe jumătate oră 500 grame tomate fără apă cu un buchet de pătrunjel și o ceapă.

Dacă n'ai tomate proaspete poți lua din conserve sau piurea de tomate.

Trece prin sită fiertura, adaogi o lingură de făină subțiată în puțină apă. Pune să fiarbă. În momentul de a servi adaogă 15 grame de unt.

SOS ANDRAL

Inlocuește sosul bechamel.

Iei 500 gr. lapte, 3 linguri făină, 40—50 gr. unt, puțină sare. Pe când laptele fierbe, subțiază făina cu puțin lapte rece, apoi toarnă amestecul în laptele care fierbe. Lasă să fiarbă 20 minute și sarează. Când sosul e fiert, adaogă untul.

Cu acest sos, se mănâncă cărnurile albe fierte, peștele, legumele.

SUPELE**BULION VEGETARIAN**

Taie în bucățele 3 cepi și rumenește în unt, cantitate cât un ou. Amestecă ca să nu se prindă.

Umple cu 2 litri apă. Adaogă 2 praji, 3 carote și o țelină: toate legumele tăiate în bucăți.

Să fiarbă domol 4 ore.

Treci totul prin sită.

Carotele transformă-le în piurea și adaogă-le bulionului.

Mai fierbe, apoi, punând tapioca.

SUPĂ CU VARZĂ DULCE (Franceză)

Ia o varză mai mică, tai-o în patru, după ce-ai curățat-o de foile exterioare. Spală bucățile în apă rece. Apoi pune-le să stea 10 minute în apă fierbinte cu 200 grame slănină. După 10 minute pune-le o oră să stea în multă apă rece.

Astfel va deveni foarte digestivă.

După această oră strângi bucățile de varză în mâini spre a le scoate apa, apoi sarează și piperează fiecare bucată în parte.

Apoi pregătește: 100 gr. morcovi, 100 gr. ceapă, 15 gr. sare, 2 cuișori înțepați în una din cepe.

Pune cele 4 bucăți de varză într'o oală de cel puțin 4 litri cu un buchet și morcovi, adaogă deasupra $\frac{1}{2}$ chilo coaste de vacă, cele 200 gr. slănină întrebuintată, 3 litri de apă.

Pune la fiert, spumează, apoi lasă să fiarbă 3 ore pe colțul mașinii.

Scoate carnea, legumele și varza. Taie bucățelele de varză în bucățele mai mici și trece-le în castronul de ceapă unde ai pus 25 grame de pâine.

Zeama toarn-o deasupra și servește.

SUPĂ GOSPODĂREASCĂ

Taie mărunț: 125 grame morcovi, 120 grame napi, 50 grame praji, 25 grame ceapă, 50 grame varză.

Să se topească cu 100 gr. unt.

Din altă parte vei fi fiert 200 grame fasole albă muiată din ajun, umple legumele cu $2\frac{1}{2}$ litri apă în care a fiert fasolea. Să fiarbă o oră

și jumătate pe colțul mașinii. Leagă cu 200 gr. smântână dublă și 80 grame unt.

În momentul de a servi adaogi fasolea și pătrunjel sau asmațui tocat.

SUPĂ NORMANDĂ

Iei: 125 gr. napi, 50 gr. praz, 25 gr. lăptuci, 100 gr. cartofi.

Pune pe foc în unt proaspăt cele dintâi trei legume, dar să nu se rumenească.

Umple cu 2 litri apă, adaogă cartofi cât și un pumn de fasole verde tăiată în bucăți mici. Sare, piper, să fiarbă 1½ oră pe colțul mașinii.

Scoate spuma, leagă cu 200 gr. smântână și 8 gr. unt.

Adaogă pătrunjel sau asmațui tocat și crutoane prăjite.

PIUREA DE LINTE

Ia 400 gr. linte, spală cu apă caldă și pune-o în oală cu: 1½ litri apă, 35 gr. ceapă întreagă, 35 gr. morcovi, 10 gr. țelină, 10 gr. sare.

Să fiarbă. Când vor fierbe, acopere focul cu cenușă și lasă să pâlpe până când linta va fi fiartă. Când un bob se va topi între degete, linta e fiartă.

Spre a ușura fierberea, vei turna în oală, la fiecare jumătate de oră, câte un sfert de pahar de apă rece.

Acest sistem, face inutilă ținerea legumelor uscate o noapte întreagă în apă. Aceasta e părerea lui Gouffé, fostul mare bucătar al Jockey-Clubului din Paris.

Scoate linta și pune-o într'o sită ca să se scurgă apa de pe ea. Apa în care a fiert, păstrează-o.

Trece linta prin sită, muind și cu o parte din apa în care a fiert.

După ce ai trecut toată linta, toarn-o în apa în care a fiert și pune-o să fiarbă din nou; la primul clocot, trece oala pe colțul mașinii și amestecă mereu cu lingura de lemn ca să nu se prindă pe fundul oalei.

Pune în castronul de supă 15 gr. de pâine, 60 gr. unt. Toarnă piurea în castron și amestecă până se va fi topit untul. Servește.

PAPARA FRANCEZĂ („PANADE“)

Într'o oală de 3 litri, pune 1 litru 400 gr. apă. Adaogă: 50 gr. pâine ruptă în bucăți, 15 gr. unt, puțină sare.

Pune pe un foc iute. La întâiul clocot amestecă cu lingura de lemn și lasă să fiarbă 20 minute amestecând mereu.

În cratița sau oala de pământ pune 4 gălbenușuri de ouă bătute cu 50 gr. lapte. Adaogă 30 grame unt.

Pune papara în castronul de supă și toarnă deasupra legătura de ouă cu lapte amestecând mereu. Dacă papara ar fi prea groasă adaogă 50 gr. lapte.

SUPĂ DE OREZ CU LAPTE

Spală în apă fierbinte 60 gr. orez de bună calitate. Pune-l apoi în apă rece și scurge-i apa.

Fierbe 50 gr. lapte într'o oală de 2 litri.

Toarnă orezul peste lapte și amestecă ca să eviți cocoloașele.

Adaogă 5 gr. zahăr și 5 gr. sare.

Să fiarbă domol $\frac{1}{2}$ oră.

Luare aminte. Toate supele cu fidea, griș, lapte, etc., se pregătesc la fel.

SUPĂ DE PRAZ

Spală, curăță 200 gr. praz tăiat în bucăți de 4 centimetri. Rumește în unt până devin blonzi. Uplete cu 1 litru apă. Adaogă puțină sare și piper.

Să fiarbă. La primul clocot pune pe colțul mașinii să fiarbă 20 de minute.

În castronul de supă pune bucățele de pâine (40 gr.).

Pregătește o legătură cu: 2 gălbenușuri de ouă, 100 gr. lapte rece, 30 gr. unt. Amestecă bine. Toarnă supa în castron, apoi legătura, amestecând mereu cu o mână, pe când cu cealaltă torni ouăle și laptele.

Când untul s'a topit, servește.

OREZUL ÎN SUPELE DE PIUREA

În supele de piurea, fie de regim, fie de zeamă de carne, pâinea se poate înlocui cu orezul.

Fierbi 30 grame orez pentru o supă de 4 persoane, până ce orezul s'a spart; adaogi 15 gr. unt și 4 de sare. După 20 de minute, amesteci orezul cu piurea, punând 15 gr. unt în castronul de supă.

SUPĂ CU TAPIOCĂ

Fierbe 2 litri apă cu puțină sare și dă drumul în ploaie, în timpul fierberii, la 6 linguri de tapiocă. Amestecă mereu. Lasă să fiarbă încet timp de 10 minute, apoi adaogă unt proaspăt cât un ou.

Bate în castronul de supă 1 sau 2 gălbenușuri de ouă și toarnă deasupra lichidul.

SUPĂ CARDINAL

Fierbe: 2 litri de apă în care fierbi deodată 500 gr. tomate tăiate în bucăți și 500 gr. cartofi; adaogi puțină sare. Această supă trebuie să fiarbă 3 ore.

Trece-o apoi prin sită, fă-o să fiarbă iarăși și adaogă 3 linguri de cremă de orez subțiată în 250 gr. de lapte. Bate cu o lingură de lemn și lasă supa pe foc încă 10 minute.

Această supă se poate face și cu morcovi, în loc de tomate.

SUPĂ IMPERIALĂ

Fierbe 2 litri de apă în care subțiezi 4 linguri cremă de orez legate cu 2 gălbenușuri de ouă.

Din altă parte pregătește un amestec cu 2 ouă și 250 grame lapte care va fierbe la „bain-marie”. Lasă să se răcească și taie-l în mici bucățele.

În momentul de a servi îl torni în supă astfel tăiat.

SUPĂ VEGETARIANĂ

Curăță o ceapă, o eșalotă (dacă o ai), o ramură de țelină, un nap, 2 carote (sau puțin morcov), un praz, o mică varză. Spală toate acestea și taie-le în bucățele mici.

Spală o lingură de orez.

Intr'o cratiță pui unt cât un ou. Când s'a topit untul pui și legumele și orezul. Amesteci până ce s'au rumenit. Torni aproape 2 litri apă. Sărezi cât trebuie și lași să fiarbă o oră și jumătate.

Treci prin sită această supă și o torni în castron peste felii de franzelă prăjită. Adaogi unt cât o nucă și piper.

SUPĂ DE MORCOVI

Pune la foc 500 grame carote (sau morcovi), timp de 4 ore în 3 litri de apă sărată. Când au fiert trece zarzavatul prin sită, iar piurea obținută o pui iarăși în aceeași apă. Adaogi 3 linguri de cremă de orez pe care o subțiezi, mai întâiu, în puțină apă.

După câteva clocote servește.

SUPĂ DE MAZĂRE BOABE

Iei 200 grame mazăre, 250 grame cartofi, 2 carote, 2 praji, 2 cepe, puțină foaie de dafin, puțin cimbru, o felie de pâine groasă cu multă coajă.

Pui mazărea în 2 litri apă și lași să fiarbă 1½ ore.

În timpul acesta se rumenește în puțin unt ceapa, apoi o adaogi mazărei dimpreună cu toate celelalte arome și pâinea.

Lași să fiarbă încă o oră și jumătate.

În momentul de a servi, acopere bulionul cu felii de franzelă prăjită.

SUPĂ DE FASOLE

Absolut la fel ca cea de mazăre.

SUPĂ DE LINTE

La fel ca cea de mazăre și de fasole.

SUPĂ DE PEPENE GALBEN

Deschide pepenele și taie-i miezul în bucățele pe care le pui în apa care e pe foc.

Curăță 2 cepi, taie-le în rotogoale și rumenește-le în unt fierbinte. Amestecă cu o lingură de lemn și când bucățelele sunt bine aurite, adaogă pepenele strivit în piurea. Sare și mult piper. Lasă pe foc să se încălzească.

Sfărâmă în castronul de servit o mare bucată de pâine și toarnă piurea deasupra.

SUPĂ DE CASTRAVEȚI

Se face întocmai la fel.

MÂNCĂRILE

CASTRAVEȚI PRĂJIȚI

Curăță castraveții, taie-i în mai multe bucăți și aruncă-i 4—5 minute în apă fierbinte. Scoate-i și scutură-i bine de apă.

Pune o lingură de pesmet și bate-l cu un ou întreg adăogând și ceapă tocată mărunt.

Când totul s'a împreunat bine, pune înăutru bucățile de castravete.

Apoi în unt fierbinte introduceți bucățile de castravete ca să se rumenească pe toate fețele.

PATEU DE LEGUME

Curăță cartofi și fierbe-i în apă, trece-i apoi prin sită și subțiază-i cu apă.

În apa fierbinte pui: măcriș, spanac, varză, cicoare și alte legume și le rumenești în unt.

Ia o formă, unge-o cu unt, presară pesmet, toarnă jumătate piurea de cartofi, pune deasupra celorlalte legume și deasupra acestora, restul piureii. Aruncă bucățele de unt și pune la cuptor.

Deosebit ai fiert în apă: carote sau morcovi, napi, țelină, sparanghel, le-ai tăiat în bucăți, le-ai pus într'o formă între două straturi de piurea de cartofi și coapte, mult timp, la cuptor.

GALETE DE FASOLE

Ia o ceașcă de fasole albă sau roșie și pune-o 12 ore în apă, spre a se înmuia. Pune-o să fiarbă în apă caldă și sărată, până ce vei putea strivi boabele în piurea, punând egală cantitate de miez de pâine fără-mișată și un ou crud. Turtește această pastă ca să aibă grosimea unui deget, taie într'însa galete rotunde pe care le tăvălești în pesmete sau făină.

Topește o bucată de unt și când va fi fierbinte, pune galetele spre a se rumeni pe fiecare parte. Fiind gata presară sare și pătrunjel tocat.

FASOLE ALBĂ LA CUPTOR

Pune fasolea în apă fierbinte spre a putea scoate ușor coaja boabelor. Șterge-le cu un șervet și pune-le la cuptor spre a se rumeni.

Pune apoi fasolea să fiarbă în destulă apă și acopere oala. Când apa s'a evaporat, toarnă boabele într'o cratiță și sfârșește coacerea în cuptor domol. Această fasole n'are nevoie nici de sare, nici de unt.

MÂNCARE DE LEGUME

Tai în bucăți mari de aceeași mărime: morcovi, ceapă, sfeclă, care au fost deja coapte la cuptor, punând și îndoită cantitate de cartofi.

Adaogă untdelemn, un buchet cu pătrunjel, foaie de dafin, cimbru, frunză de țelină, sare și piper. Pune apă până la jumătatea înălțimii legumelor și așează câteva tomate pe deasupra.

MÂNCARE CU GRÂU VERDE

Fierbe în apă sărată și în clocote egale, cantități de morcovi, napi tăiați în bucăți mici, îndoită cantitate de mazăre și vârfuri de sparanghel, câteva boabe de bob, un pumn de fasole verde. Pui mai întâiu morcovii, napii și bobul, puțin mai târziu fasolea, mazărea și sparanghelul. Când s'au copt legumele, le treci prin sită și păstrezi apa.

Alege grâul verde și fierbe în de patru ori atâta apă din aceea în care au fiert legumele. Lasă pe foc domol 3—4 ore. Când grâul e fiert, adaogă legumele, ouă bătute și formează găluști pe care le arunci în mult untdelemn fierbinte spre a se rumeni.

ȚELINĂ NORVEGIANĂ

Tai o frumoasă țelină în bucăți. Curăță 3 cartofi mari și îi tai în rotogoale subțiri. Pune-le să fiarbă ambele legume, în apă. Când legumele s'au muiat, adaogi o ceașcă de lapte, unt cât o nucă și lasă să fiarbă încă 15 minute.

Bate un gălbenuș de ou în zeama unei lămâi și amestecă-l în sos când dai la masă.

VARZĂ GRATINATĂ

Curăță o varză în sferturi și aruncă-le în apă fierbinte. Când s'au muiat, scoate-le, scutură-le și taie-le în felii subțiri.

Untează o tavă pentru cuptor, pune varza, presărând fiecare strat cu brânză-șvaițer rasă, adaogă bucățele de unt și termină printr'un strat de șvaițer și jumătate ceașcă de smântână.

½ oră la cuptor. Servește cald.

RONDELE DE PÂINE

Taie pâinea rece de Graham sau pâine rece albă în rondelle de un centimetru grosime. Pe fiecare parte întinde câte un strat de unt și pune-le o jumătate de oră în lapte.

Untează o cratiță. Presară peste rondele șvaițer sau parmezan ras. Rondelele așezate câte două, una peste alta, și pune-le să se coacă la cuptor domol.

MACAROANE LA CRATIȚĂ

Aruncă macaroane în apă fierbinte și sărată. Domolește focul și lasă să fiarbă 15 minute. Scoate-le scuturate de câteva ori într'o strecurătoare, presărându-le cu pesmete și cu șvaițer ras.

Infierbântă o bucată de unt în cratiță, pune macaroanele; când s'au aurit pe o parte, întoarce-le spre a se rumeni și pe cealaltă. Totul va forma o galetă rotundă. Presară sare.

COTLETE VEGETARIANE

Pune într'o cratiță unt cât 2 nuci, o ceapă tăiată mărunt care va trebui să fiarbă încet, 2 tomate fără pielită și semințe; după trei sferturi de oră de fiert, strivește totul într'o strecurătoare.

În alt vas fierbe în $\frac{1}{2}$ litru apă, ușor sărată, 250 grame de orez; când a fiert amestecă-l cu ceapă și tomate, cu 200 grame miez de pâine, pătrunjel și asmățui tocați, cu 3 ouă întregi. Amestecă bine toate acestea și răstoarnă pe scândura de gătit presărată cu făină. Lasă să se răcească și taie amestecul în formă de cotlete.

Să se prăjească în mult unt sau untură.

OREZ GRATINAT

125 grame de orez le fierbi în apă cu puțină sare, trebuie să fiarbă la bain-marie timp de 1 oră și jumătate.

Pregătește un sos alb (vezi sosurile) cu lapte, cu pătrunjel tocat și pisat. Să dea în două sau trei clocote.

Subțiază 2 gălbenușuri de ouă în puțină zeamă de lămâie și adaogă albușurile bătute spumă.

Adaogă acest sos la orez, având grijă să amesteci.

Untează un vas pentru gratinat și răstoarnă înăuntru tot amestecul.

Pui deasupra bucățele de unt și pesmete. Se ține în cuptor domol 20 minute.

CROCHETE DE CARTOFI

Fierbe un kg. de cartofi în pielita lor. Li cureți, îi treci prin sită și-i încorporezi 2 ouă întregi, puțină sare și 20 grame unt.

Lasă să se răcească, apoi taie în această pastă, crochetele pe care le arunci în untura fierbinte.

PÂINE DE ȚELINĂ

Ia o țelină, $\frac{1}{2}$ litru lapte, 50 grame unt, 150 grame făină, 25 grame griș, 3 ouă.

Taie țelina în bucăți mici, acopere-o de apă și lasă să fiarbă trei sferturi de oră. Redu totul în piurea.

Din altă parte topește 20 grame unt, amestecă-l cu 40 grame făină, adaogă jumătate litru lapte. Vei avea un sos gros.

Amestecă sosul cu piurea, apoi încorporează grișul, galbenul ouălor și albușurile bătute spumă.

Când pasta este omogenă, toarnă într'o formă untată și presărată de griș și lasă să se coacă $\frac{1}{2}$ oră la cuptor într'un bain-marie.

Scoate din formă, cald fiind, și toarnă deasupra un sos tomat.

VARZĂ ROȘIE

Curăță varza de întâile frunze, tai-o în patru și apoi mărunț.

Toacă două cepe, rumenește-o într'o cratiță cu unt cât un ou, adaogă varza. Pune sare, piper și lasă să fiarbă 15 minute.

CONOPIDA INNĂBUȘITĂ

Curăță conopida de foile verzi, curăță cotorul și desparte-o în mai multe buchete. Spală bine.

Infierbântă o bucată mare de unt, adaogă sare, nucșoară rasă, pune conopida cu florile în sus, acopere cratița. Intoarce-o cu două furculițe zece minute mai târziu și lasă să mai fiarbă 15 minute la foc domol.

GĂLUȘTE ROMANE

Fierbe 500 gr. lapte, toarnă în ploaie 4 linguri de griș și amestecă până ce totul va fi bine amestecat. Lași să fiarbă până ce amestecul va deveni consistent. Acestei paste îi adaogi unt cât o nucă, puțină sare și lași să se răcească.

Când pasta e numai călduță, pune 2 ouă întregi bătute ușor și puțin șvețer ras.

Iei apoi o lingură din această cocă și arunc-o în untura fierbinte, retrage-o după ce s'a rumenit. Și procedezi la fel până ce ai sfârșit toată coca.

GĂLUȘTE GERMANE

Se fac la fel dar fără ouă și fără brânză.

SPANAC CU PĂTLĂGELE VINETE

Ia pătlăgelele proaspete și taie-le în două, în lungime și scoate o parte din miez. Apoi toacă spanac și pune tocătura într'o cratiță cu untdelemn sau unt proaspăt. Când spanacul s'a muiat bine amestecă-l cu miezul pătlăgelelor, pune sare și untdelemn și umple cu acest amestec golul pătlăgelelor. Presară praf de făină și pune la cuptor 40—50 de minute.

De preferat untdelemnul untului.

GHIVECIU SPECIAL

Rumenește în unt două cepi tăiate în bucăți.

Adaogi 6 inimi de lăptuci stropind cu sare. Acopere cratița și lasă să fiarbă încet fără apă.

Când salatele au lăsat toată apa lor, adaogă: 250 grame de carote sau morcovi tăiați în felii subțiri.

Se pâlpăe 3 ore pe foc.

Cu o jumătate oră înainte de a servi adaogă $\frac{1}{2}$ chilogram de mazăre boabe de conservă și câțiva cartofi mici.

GALANTINA VEGETARIANĂ

Pentru 12 persoane:

4 cepi mijlocii, 100 grame unt, 100 grame pâine, de preferat pâine din ajun, 125 grame fasole albă, $\frac{1}{2}$ kg. piurea deasă de pătlăgele roșii, 100 grame macaroane, 1 ou răscopt, 1 ou crud, sare.

Ceapa fiind tăiată mărunt rumenește-le în unt.

Rumenește separat fasolea, macaroanele și pătlăgelele roșii. Treci totul prin sită.

Pâinea, pusă în apă mai din vreme, stoarce-o.

Ia atunci o mare cratiță de pământ unde amesteci ceapa prăjită, fasolea, macaroanele, roșiile și pâinea; adaogă ouăle răscoapte strivite și ouăle crude.

Pune unt într-o cratiță de pământ, pune în ea tot materialul și așează-o la cuptor domol, timp de 2 ore.

Acoperă cu o hârtie untată.

A doua zi scoate cuprinsul din cratiță, după ce ai muiat cratița în apă fierbinte timp de 2—3 minute.

Servești după ce ai presărat deasupra pătrunjel tocat.

LĂPTUCI CU ZEAMĂ

Rumenește în unt 2 cepe, apoi adaogă lăptucile după ce le-ai curățat și spălat.

Lase-le să pâlpăie pe foc timp de 2 ore după ce ai închis bine capacul.

Fă un rântaș cu zeama lăptucilor și o lingură de piurea de roșii.

Mai lasă pe foc o jumătate de oră.

TELINĂ CU ZEAMĂ

Se prepară exact ca și lăptucile.

ANGHENARII CU SOS ALB

Curăță bine anghenaria tăindu-i coada, scoțându-i foile veștede și tăind vârfurile celorlalte. Spal-o cu apă rece.

Acoperă anghenaria cu apă în clocot, pune puțină sare și lasă să fiarbă o $\frac{1}{2}$ oră.

Dacă foile se rup ușor anghenaria e fiartă, dacă țin de legum, mai fierbe.

Când e fiartă scoate-o din apă, scutur-o de apă. În apa în care a fiert fă un sos alb adăogând jumătate cantitate de lapte sau bulion de legume. (Vezi la capitolul sosurilor).

ANGHENARII CU SOS REMULAD

Fierbi legumele cum se spune mai sus, apoi le servești cu sosul următor:

Toacă și pisează un pumn de măcriș și de mărar.

Când piureaua a ajuns fină de tot, aruncă în piuliță un gălbenuș de ouă răscopt, un alt gălbenuș crud, o bucată de miez de pâine muiat în lapte și stors apoi.

Pisează, mai departe, repede turnând, cu puținul, untdelemn, sare și zeama de lămâie.

Sosul trebuie să fie foarte des.

ANGHENARII CU ROȘII

La anghenarii de cele mici, scoate aproape jumătate foile și taie pe jumătate pe celelalte.

Pune apoi anghenariile în unt rumenit tăiat cu apă fierbinte sau bulion de legume. Se pâlpâie pe foc timp de un ceas și jumătate priveghind ca să rămâie întregi.

Adaogă sare și, pentru ca sosul să fie legat, pune și piurea de pătlăgele roșii.

GHIVECI FRANCEZ

La un pahar de fasole albă nouă, jumătate pahar de bob, vreo 20 napi, tot atâtea carote, vreo zece vârfuri de sparanghel, un păhăruț de fasole verde. Curăță toate aceste legume, taie-le în cuiburi mici și învelește fiecare fel în tulpanuri.

Pune să fiarbă apă sărată; aruncă înăuntru aceste mici legături, mai întâi fasolea albă, apoi bobul, morcovi, napii, fasolea verde și vârfurile de sparanghel. Aruncă înăuntru, ca să stea câteva minute, și trei inimi de lăptucă.

Scoate toate legumele din apă, scutură-le. Într'o farfurie așează lăptucile de jur-împrejur ca o stea și, printre foile lor, celelalte legume.

Într'o cratiță încălzește unt proaspăt și toarnă peste legume.

VARZĂ DE BRUXELLES

Curăță o varză zisă „Bruxelles” și scoate foaie cu foaie. Fierbe-le mult în apă sărată, apoi scoate-le și toacă-le subțire de tot.

Pune în cratiță unt cât un ou, aruncă peste el un pumn de praf de pesmete și lasă-l până ce se aurește. Apoi adaogă foile de rezervă și amestecă totul cu lingura de lemn. Peste vreo zece minute servește cald.

VARZĂ ACRĂ CU CARTOFI

Fierbe un număr de cartofi.

Spală varza acră, pune-o pe foc în apă fierbinte până ce se va muia bine.

Din altă parte moaie o lingură de făină în unt topit, toarnă, încetul cu încetul, un pahar cu apă și amestecă pe foc până ce sosul s'a întărit.

Curăță cartofii de pieliță, îi razi și-i amesteci cu varza și sosul alb.

OUĂ ȚĂRĂNEȘTI

Răscoace bine ouăle să fie tari. Taie-le în două în lungime. Scoate gălbenușul și strivește-le bine cu măcriș crud spălat și tocat. Pune sare și piper. Umples fiecare ou cu acest amestec, pune deasupra fiecăruia unt proaspăt și pune pe foc ca să se coloreze bine la cuptor domol.

URZICELE

Curăță urzicele, spală-le bine și aruncă-le în apă fierbinte. Când nu mai înțepă la atingere, scoate-le, toacă-le, pune-le cu unt într'o cratiță închisă și lasă-le pe foc vreun sfert de oră.

CASULET (CASSOULET) VEGETARIAN

Intr'o cratiță acoperită, pune pe foc un chilogram de pătlăgele roșii tăiate în bucăți, precum și un cățel de usturoiu, cimbru, foaie de dafin și pătrunjel.

În unt proaspăt rumenește șase carote, șase napi, 125 grame ciuperci și câteva arpagicuri.

Intr'o cratiță de pământ pune 250 grame fasole albă, deasupra pui legumele rumenite, un buchet garnit (pătrunjel, cimbru, foaie de dafin), zeamă de pătlăgele roșii, sare și piper. Acopere bine cratița și pune, timp de patru ore, la cuptor domol.

Apoi adaogi jumătate chilogram de cartofi și vreo 20 de măsline negre sau verzi.

Peste 1/2 oră servești.

FASOLE VERDE CU CEAPĂ

Taie zece cepe mari în rotogoale. Le așezi pe foc domol cu unt, sare, piper, stropită cu făină, umplută cu apă și lăsată ca să scadă.

Cepele strivește-le cu piureaua într'o sită și pune-le iarăși pe foc timp de 15 minute adăogând 250 grame de fasole verde. Această fasole să fi fost fiartă, mai înainte, în apă sărată.

PRĂJITURILE

MERE PE PÂINE

Curăță merele și taie-le în felii.

Punele să fiarbă în puțină apă.

În o parte din apa în care au fiert merele pune înăuntru zahăr și lasă pe foc până ce se face siropul.

Iei felii de miez de pâine rotunde și groase cât un deget și apeși pe ele ca să se întărească miezul. Rumenește-le în unt.

Așează-le pe farfuria de servit, pune pe fiecare pâine o bucată de măr și torni deasupra siropul.

FRAGI PE PÂINE

La fel ca merele.

CIREȘE SAU VIȘINE PE PÂINE

La fel cu cele de mai sus.

CAISE PE PÂINE

Tot la fel.

PIERSICI PE PÂINE

La fel.

FRUCTE SUB PÂINE

Pune într'o tavă o cantitate de fructe precum: prune, coacăze, vișine, cireșe sau ce voiți. Turnați deasupra câteva linguri de apă. Presărați 250 grame zahăr în praf.

Deasupra așează felii de pâine groase cât un centimetru și muiate în lapte. Aceste felii trebuie să acopere complet fructele.

Aruncă peste pâine câteva bucățele de unt.

La cuptor $\frac{1}{2}$ oră. Servește cald.

MERE MICA ÎNTELEGERE

Fă un compot de mere mai dulce. Pune-le într'o tavă care să meargă la cuptor, deasupra pune albuș de ou bătut în spumă tare. Pentru fiecare albuș al unui ou să se puie o lingură de zahăr.

Să stea la cuptor 5 minute.

Dacă ai, pune împrejur pesmeți și dulceață de coacăză sau gelatină.

MERE PORTUGHEZE

Ia câteva mere, curăță-le și scoate-le tot mijlocul netrebuincios. Pune în găuri zahăr și puțin unt, apoi așează-le într'o tavă de cuptor unde s'a pus puțină apă și puțin unt.

O jumătate oră la cuptor domol.

Apoi umple interiorul merelor cu gelatină de coacăze sau de caise.

MERELE DEMIDOFF

Ia câteva mere și scobește-le adânc.

Miezul scos fă-l compot, trece-l prin sită și adaogă-i:

2 albușuri de ouă bătute ca zăpada.

O lingură de supă cu migdale pisate.

2 linguri pline de praf de zahăr.

Umple cu acest amestec golurile merelor și pune-le la cuptor cu puțin unt și puțină apă în vas.

Trei sferturi de oră la foc domol.

MERE CU OREZ

Ia: 125 gr. orez, $\frac{1}{2}$ litru lapte, 1 ou, 50 grame unt, $\frac{1}{2}$ kilo mere curățate, 60 gr. zahăr pentru sirop, 100 grame apă, 100 gr. zahăr pentru zahăr ars (caramel), puțină coajă de lămâie.

Spală orezul și pune-l să fiarbă în lapte 30 minute având înăuntru coajă de lămâie. Când s'a fiert, amestecă oul și lasă-l să se răcească.

În altă parte fă un sirop cu 60 gr. zahăr pus în 100 grame apă; să fiarbă 10 minute. Adaogă merele și, de îndată ce s'au muiat, trece-le prin sită.

Într'o formă în care ai uns pereții cu caramela, așezi un rând de orez, un rând de mere și tot așa alternând și sfârșind cu un strat de orez. Se ține în cuptor 45—50 de minute. Când servești, garnisește cu un compot de mere.

OREZ CU CAISE

Fă un orez cu lapte fără zahăr.

Pune într'o tavă sau cratiță un rând de orez cu lapte, altul de compot de caise, acoperă cu un rând de orez, presară zahăr pisat și aruncă câteva bucățele de unt.

Gratinează la cuptor 20 minute.

OREZ CU VIȘINE

La fel.

OREZ CU PERSICE

Tot la fel.

TORTE

Ia 2 ouă, aceeași greutate de zahăr, aceeași greutate de făină.

Bate ouăle, adaogăi zahărul, apoi adaogă făina. Bate până ce aluatul e ca o pomadă.

Untează forma pentru torte și întinde aluatul cât mai subțire. La cuptor fierbinte 15 minute.

DULCEAȚĂ IN ALUAT

Fierbe apă și unt în cantități egale. Lasă să scadă temperatura. Când apa e căldică pune înăuntru de patru ori atâta făină și frământă aluatul. Apoi întinde-l și taie-l în rotogoale. Pune, peste fiecare, dulceață sau marmeladă. Inchide marginile rondelilor peste dulceață și pune-le în unt sau untură să se coacă.

ȚIMBALĂ DE CASTANE

1 kilo de castane, 200 gr. zahăr, 100 gr. unt, 50 gr. ciocolată rasă, 2 ouă, ca două degete vanilie.

Castanele să fiarbă în apă clocotită 45 de minute. Curăță-le de pieliță, încă calde fiind, și strivește-le.

În altă parte faci un sirop punând 200 grame zahăr în 100 grame apă fierbinte. Să fiarbă până la 10 minute. Amestecă castanele cu siropul și amestecă până ce vei obține o piurea deasă și lucie. Adaogă, treptat, treptat, untul topit, ciocolata rasă, vanilia, gălbenușurile de ouă și albușurile bătute spumă ca zăpada.

Intr'un aparat căptușit la fund și pe pereți cu hârtie untată torni amestecul și lasă-l vreo 3 ore ca să se așeze.

PATRU SFERTURI

Intr'o parte pui 3 ouă întregi și aproape 200 grame zahăr.

În altă parte aceeași greutate de făină, 100 grame unt, 3 linguri de lapte.

Bate acestea împreună timp de 10 minute.

Adaogă apoi untul și apoi făina, cu puțină sare și vanilie sau o coajă de lămâie tocată.

Pune totul într'o formă la un foc domol timp de 45 de minute.

ȘARLOTA „SFÂNTUL ANTON“

500 gr. castane, 125 gr. zahăr, 250 gr. unt, 15 gr. ciocolată, 3 ouă.

Fierbe zahărul în 200 gr. apă spre a obține un sirop, adaogă castanele zdrobite, apoi untul și ciocolata și amestecă totul cu 3 gălbenușuri de ouă și albușurile bătute ca zăpada.

Din altă parte pui într'o formă pesmeți de cei pentru șampanie, așezând un rând în fund și de jur împrejurul pereților, pesmeți dreupți în sus.

Toarnă amestecul înăuntru, peste ei, așează pesmeți. Deasupra așezi o farfurie și peste farfurie o greutate spre a produce apăsarea conținutului.

Să stea forma astfel cel puțin 6 ore.

BUDINCĂ ALSACIANĂ

Ia 200 grame de pâine albă tăiată în felii subțiri, toarnă un litru de lapte în clocot în care ai topit 50 grame zahăr.

Lasă acoperit și adăogă: 5 ouă întregi pe care le bați mult, 500 grame vișine sau mere tăiate în felii foarte subțiri. Freacă cu unt o formă și pune amestecul. Presară deasupra zahăr și scorțișoară. Pune 2 ore la cuptor și servește cald.

Dacă n'ai fructe proaspete poți pune dulceață de vișine.

VIII. SOSURILE

MAIONEZA (rece)

Cel mai popular este sosul zis „maioneză”. Este considerat drept regele sosurilor, iar pregătirea lui e din cele mai simple.

Mulți bucătari cred că maioneza trebuie bătută numai într'o parte și operația trebuie făcută numai într'o cameră rece sau chiar pe ghiață. Eroare. Maioneza poate fi bătută în toate sensurile și la orice temperatură.

Iată acum cea mai eficace metodă de preparație.

Pui într'un castron două gălbenușuri de ouă proaspete, patru grame de sare, 2 gr. piper măcinat atunci, o linguriță de muștar (de preferat muștarul Savora), o linguriță de oțet de vin aromatizat cu tarhon.

Toate aceste ingrediente trebuiesc bătute cu un pământuf de sârmă, — nu cu lingura, — până ce s'a obținut pomada; numai atunci începe turnarea untdelemnului.

Untdelemnul — care trebuie să fie de cea mai bună calitate, — trebuie turnat la început cu picătura, numai după ce maioneza a căpătat oarecare consistență, poate fi turnat mai repede. Însă în tot timpul și fără încetare trebuie bătut cu pământuful de sârmă.

Dacă maioneza se îngroașă prea mult, pentru ca să nu se taie, să i se arunce o linguriță de oțet sau de apă. Și amestecul să se facă mereu și repede.

SOS SOUBISE

Fierbi în jumătate lapte și jumătate apă câteva cepe, sarezi, pipărezi, adaogi un cuișor, puțină nucșoară. Când toate au fiert, scutură-le de apă și trece-le prin sită. În alt vas faci un sos bechamel cu mult unt. Amestecă ceapa și bechamelul și pune să mai fiarbă câteva minute. Trage cratița pe marginea mașinii, adaogă o lingură plină cu smântână proaspătă, sarează cât trebuie și servește.

SOS BECHAMEL (BEȘAMEL)

Acest sos a fost inventat în timpul regelui Ludovic al XIV-lea de către șeful bucătăriilor sale, marchizul de Bechamel. Iată-l:

Pui într'o cratiță 100 grame de unt și 50 grame făină; fierbe fără ca făina să se coloreze, apoi umple cu 500 grame lapte nefiert, adaogă câteva boabe de piper alb, sarează cât trebuie și amestecă cu o lingură

de lemn până ce începe fierberea înceată. Inlocuește apoi lingura de lemn cu un pământuf de sârmă, pentru ca sosul să devie smântânos. Trage cratița pe marginea mașinii unde sosul va continua să fiarbă încet pentru ca să nu scadă prea mult.

Trece sosul în altă cratiță printr'o strecurătoare chineză. Pentru ca sosul să treacă, imprimă-i cu pământuful o mișcare de rotațiune bătându-l mereu.

Acum bechamelul e gata, ține-l la căldură, adaogă câteva bucățele de unt pentru ca sosul să nu prindă crețuri la suprafață.

Când dai la masă, bate-l cu pământuful pentru ca untul să se încorporeze sosului.

SOS NANTEZ

Acest sos însoțește carnea de porc. Fă un rântaş. Uplete-l cu puțină zeamă de carne, adaogă 2 eșalote sau două cepi tocate, doi castraveți de mijloc în oțet, tăiați în felii subțiri și o lingură de oțet. Pune iarăși zeama de carne pentru atât sos cât dorești și lași să fiarbă, o jumătate de oră. În alt vas subțiezi în puțină zeamă de carne două gălbenușuri de ouă și o linguriță de muștar. Leagă sosul și nu-l mai lăsa să fiarbă.

SOS BORDELEZ

Toci în bucăți mari măduvă și toci mai fin eșalotă și pătrunjel. În lipsă de eșalotă pui ceapă. Adaogi sare, piper și puțină nucșoară rasă. Încălzești domol într'o cratiță mică amestecând cu o lingură de lemn până ce jumătate măduva, cel puțin, fiind topită, sosul a căpătat consistența necesară.

SOS REGAL

Este întrebuințat cu friptură de iepure.

Toci subțire de tot ficatul și inima iepurelui, împreună cu o bucată de slănină, opt sau zece eșalote (în lipsă, ceapă), și un buchețel de pătrunjel. Rumenești tocătura în unt.

În alt vas faci un rântaş cu trei linguri de oțet și trei pahare de apă fierbinte, sare, piper și un cuișor. Torni încet peste tocătură, pui iarăși la foc și lași să fiarbă un ceas.

Scoți grăsimea și servești.

SOS TANGO

Pregătește o maioneză foarte deasă și adaogă mult piper și ardeiu roșu, iar în locul oțetului, zeamă dela 2 lămâi. Pune în apă fierbinte timp de 5 secunde, două tomate mari, scoate-le, curăță-le pe piele, taie-le în două în sensul lățimii și scoate-le semințele și apa. Pune aceste tomate pe o sită. Timp de 10 minute lași să-și piardă apa pe o farfurie. Arunci apa și încorporezi piurea tomatoei la maioneză, amestecând bine cu un pământuf de sârmă.

SOSUL IADULUI

Pregătește o maioneză; toacă două linguri de capere, 6 castrave-ciori în oțet, scoate-le oțetul storcându-i într'un tulpă. Adaugă acestui amestec o lingură de pătrunjel și de asmațui tocați. Incorporează toate acestea maionezei și bate bine, cu pământul.

SOS TOMAT

Acesta e sosul făcut cu tomate proaspete.

Intr'o cratiță pune două linguri de untdelemn, 1 cățel de usturoiu curățat și strivit, puțin cimbru, câteva boabe de piper și tomate proaspete fără pielă, apă și semințe. Sărează și începe fierberea. Acoperă cratița și lasă să fiarbă domol pentru ca sosul să nu scadă.

Trece apoi totul prin sită apăsând cu un pisălog de lemn, curăță cratița unde au fiert tomatele și pune acolo piurea.

Pune într'un bol o bucată de unt proaspăt moale, adaugă 2 lingurițe de făină și amestecă bine. Sosul tomat să fiarbă și leagă-l cu untul manevrat pe care-l adaogi în mici cantități, amestecând mereu. Sărează cât vrei.

SOS CU TOMATE CONSERVATE

Sosul acesta se poate face și cu bulionul în sticle pregătit de industriași. Iată felul de a-l pregăti:

Amesteci o carotă, o ceapă, $\frac{1}{2}$ cracă de țelină, $\frac{1}{2}$ foaie de dafin, toate tăiate subțiri. Adaugă câteva bucăți de costiță afumată și încălzește totul în puțin unt fără să se rumenească. Adaogi o lingură de făină, pe care o amesteci din când în când. Toarnă în cratiță 500 grame bulion de tomate, 350 grame apă, sărează și pipărează cu piper atunci măcinat. Adaugă un cățel de usturoiu strivit. Amestecând, lasă sosul să fiarbă domol timp de jumătate oră, spre a evita scăderea.

Treci sosul printr'o strecurătoare chineză. Adaogi sarea necesară și câteva bucăți de unt.

SOSUL BEARNEZ

Pui într'o cratiță jumătate pahar de vin alb și jumătate pahar de oțet, puțin tarhon, două eșalote (sau ceapă cu usturoi) tocate mărunt. Lași să scadă două treimi din lichid. Intr'o terină bate ușor două gălbenușuri de ouă cu ardeiu roșu. Toarnă deasupra, cu încetul, lichidul rămas, amestecând mereu până ce vei avea destul sos (100 până la 200 grame). Treci prin sită într'o altă cratiță, lași să fiarbă domol de tot amestecând mereu, dar ferind ca să nu dea în clocot. Când servești, adaogi pătrunjel tocat și câteva picături de lămâie.

Acest sos va trebui să fie ca o maioneză tare.

SOS MUSELIN

Acest sos trebuie făcut repede. Pregătește într'un mare recipient trei gălbenușuri de ouă, zeama unei jumătăți de lămâie, sare, piper, o picătură de apă rece și bucăți de unt până la 100 grame, după cantitatea de sos ce vrei să obții.

Pune recipientul la „bain-marie“, într'o cratiță cu apă fierbinte. Amestecă repede sosul și când a devenit consistent, servește-l într'o sosieră încălzită.

SOS CU MUȘTAR

Pui într'o cratiță o bucată de unt, o linguriță de făină și amestecă bine cu o lingură de apă, aceeași cantitate de vin alb și aceeași cantitate de muștar. Să fiarbă câteva minute.

În alt vas amestecă zeama unei lămâi și un păhăruț de coniac. Încălzește și aprinde acest amestec. Adaogă-l sosului și pune să fiarbă totul cinci minute.

SOS MARTINICA

O linguriță de piper proaspăt măcinat, 4 linguri de untdelemn și 2 linguri de oțet de vin, sare, piper cenușiu și pătrunjel tocat. Înainte de a-l servi, acest sos trebuie pus într'o butelie și bătut bine.

Se mănâncă cu cărnurile reci și cu rasoale.

SOS AIOLI PROVENSALE

La 4 bucăți de usturoiu, strivește-i într'o piuliță, adaogă 2 gălbenușuri de ouă, apoi untdelemn cu picătura, amestecând mereu ca pentru maioneză. Din timp în timp oprește-te spre a stoarce deasupra zeamă de lămâie. Dacă ai întrebuințat cam 4 linguri de untdelemn, pune o lingură de apă caldă. Amestecă mereu.

Dacă, din întâmplare, sosul s'ar tăia, scoate-l din piuliță, pune în loc un gălbenuș de ouă și sosul aioli pe deasupra, și amestecă tare.

SOSUL MORNAY

Acest sos nu e decât sosul Bechamel, căruia i se adaogă — cratița fiind scoasă de pe foc și fiind încă caldă, 2 sau 3 gălbenușuri de ouă și câteva linguri de brânză rasă. Dar amestecând mereu. Acest sos se întrebuințează la toate preparațiile gratinate.

SOS RAVIGOT RECE

La o mână de furnituri precum: asmațui, tarhon, ceapă, usturoiu, foi de țelină, capere, sardele anchois și toacă-le toate împreună. Adaogă un gălbenuș de ouă crud, puțin untdelemn și amestecă ca o maioneză. Din când în când toarnă puțin oțet de vin.

Adaogă muștar dacă vrei să fie sosul tare.

SOS ITALIAN

Pune într'o cratiță pătrunjel, eșalotă, usturoiu, ciuperci, totul tocat mărunt. Să fiarbă la foc domol cu un pahar de vin alb. După douăzeci de minute, adaogă sare, piper și o linguriță de untdelemn.

În momentul de a servi legi sosul cu o bucată de unt și puțină feculă.

SOS PICANT

Toacă subțire 6 cepe, pune-le într'o cratiță, macină deasupra piper cât o linguriță în cantitate, moaie cu oțet cât o jumătate pahar de vin și tot atât vin alb. Pune să fiarbă ca să scadă pe trei părți. Adaogă miezul a patru tomate trecute prin sită. Apoi umple cu zeamă de carne pentru cât sos dorești. Sărezi și lași să fiarbă 15 minute, apoi legi cu feculă în lipsă cu făină. Când ai introdus legătura trebuie să amesteci energic cu lingura.

Când sosul e fiert îi adaogi 4 linguri de castraveți în oțet, tocați felii mărunte și capere.

Fecula este superioară făinei, dar trebuie să știi s'o întrebuințezi. O lingură de feculă trebuie subțiată în 3 linguri de apă rece.

SOS „MAITRE D'HOTEL“

Cel mai simplu sos. Pe colțul mașinii pui o cratiță și în cratiță unt proaspăt cât două ouă. Sărezi și pipărezi untul. Adaogi o lingură de pătrunjel tocat și zeama unei lămâi. Amesteci totul cu o furculiță. Când trebuie să însoțească o carne friptă, pui carnea peste sosul trecut în farfurii de servit.

SOSUL ROBERT

Este tot sosul picant, atât numai că în momentul când adaogi castraveții și caperele, adaogi și o linguriță de muștar Savora sau altul, cum e muștarul cu tarhon.

SOSUL OLANDEZ ALB

Pune unt proaspăt într'o cratiță și topește-l la foc moale. Adaogă multă sare și amestecă ușor cu o furculiță. Servește-l cald cu pește rasol sau prăjit.

SOS OLANDEZ GALBEN

Pune într'un castron 125 grame de unt proaspăt, trei gălbenușuri de ouă, sare și o lingură de oțet care va fi fost infuzat timp de 4 ore. Pune acest castron pe o cratiță cu apă fierbinte și amestecă până ce sosul devine consistent.

SOS ALB

Acest sos trebuie făcut cu unt foarte bun. Iei unt cât o jumătate nucă, îl pui într'o cratiță cu o lingură de făină; lasă un moment pe foc, amestecând mereu, adaogă un pahar de apă fierbinte, sare și piper.

Când sosul s'a îngroșat destul, retrage-l după foc, adaogă un gălbenuș de ou subțiat dinainte în puțin oțet. Amesteci bine și lași vasul pe colțul mașinii pentru ca să nu mai fiarbă.

Sosul „Blond” se face la fel, dar în loc de apă se pune zeamă de carne.

SOSUL DIJONEZ

Este un sos elegant. Iată cum se pregătește:

Pui într'o cratiță de mărimea mijlocie, 3 gălbenușuri de ouă, zeama unei lămâi, 1 linguriță de apă rece, sare, piper alb și bucățele de unt tare. Cantitatea e la discreție. Pui această cratiță în altă mai mare cu apă fierbinte. Cu pământul de sârmă amesteci bine ouăle și untul. Când sosul va fi prins, adaogi o lingură mare de muștar Savora, sărezi cât trebuie și servești.

Acest sos se potrivește cu peștele prăjit, cât și cu ouăle fierte.

SOSUL „POULETTE”

Se mănâncă cu cărnurile albe fierte.

Intr'o cratiță pune unt cât un ou și jumătate în care încorporezi 4 linguri de făină pe care le lași să fiarbă fără să se coloreze. Umpli cu 750 grame bulion de vițel trecut prin sită și rece. Provoacă clocotul amestecând întâi cu o lingură de lemn apoi cu pământul de sârmă pentru ca sosul să devie untos.

Adaogi buchetul cunoscut, câteva boabe de piper alb, precum și piețele bine spălate ale câtorva ciuperci proaspete. Adaogi un cățel de usturoiu necurățat și nestrivit. Retrage cratița pe colțul mașinii pentru ca fiertura să devie domoală. Fierbe repede ciupercile curățate într'un lichid compus dintr'un păhăruț de vin alb sec, zeama unei lămâi și o jumătate nucă de unt. De îndată ce ciupercile s'au fiert, toarnă-le cu zeama lor într'un castron.

În fundul unui castron de salată pui 4 gălbenușuri de ouă, câteva bucățele de unt proaspăt, jumătate din lichidul în care au fiert ciupercile. Acesta rece. Amesteci totul cu pământul, iei din sosul fierbinte și-l încorporezi ouălor și untului, amestecând bine. Mai adaogi încă sos și amesteci mereu.

Pune din nou cratița și restul sosului pe foc, cu dreapta amesteci, mereu cu pământul, iar cu stânga verși în cratiță tot conținutul castronului.

Fierberea, oprită un moment, va începe din nou. Trebuie menținută, amestecând mereu și viguros, vreo cinci minute.

Retragi cratița pe masa bucătăriei, adaogi ce a mai rămas din lichidul în care au fiert ciupercile și sărezi cât trebuie.

Treci sosul prin sită și-i adaogi câteva bucățele de unt, cât și toate ciupercile.

SOS „CREVETTE“

Prepară un sos olandez (vezi acest sos) dar să fie mai gros și înlocuește untul obișnuit prin untul de crevetă. În ultimul moment adaugi și cozile de crevetă fără coaje.

Untul de crevetă se face astfel: pisează 100 crevete cu cojile lor și 100 grame unt. După ce ai făcut pasta, pui pe foc amestecând cu o lingură de lemn. Când untul s'a topit și s'a limpezit luând culoare aurie, îl pui într'o pânză și-l storci până ce se strecoară tot untul.

SOS „PERIGUEUX“

Fă un rântaș cu zeamă de carne și adaugă un pahar de Madera. Lasă pe foc să scadă o oră și jumătate la foc domol.

Puțin înainte de a servi, adaugi zeama fripturii și 2—3 trufe tocate; sarează și piperează.

Se servește cu o friptură de vacă care a lăsat zeamă.

SOS REMULADA

Pune într'o sosieră 2 gălbenușuri de ouă crude și amestecă cu sare, piper, tarhon, eșalotă tocate fin de tot. Toarnă mai întâiu, picătură cu picătură, apoi subțire de tot untdelemn. Amestecă o lingură de muștar cu un castraveci în oțet tocat subțire de tot și o lingură de oțet de vin cu tarhon și toarnă în sos fără a înceta să amesteci.

SOS TARTAR

Toacă subțire două eșalote sau ceapă verde și usturoiu, asmațui, tarhon, castraveți în oțet, capere. Din altă parte, pregătește un sos maioneză smântânos. Când va fi gata, amestecă toate acestea învârtind mereu cu lingura. Mai adaugă, în același timp, și puțin ardei roșu.

Acest sos e bun cu peștele prăjit.

SOS „GRIBICHE“ (GRIBIS)

Patru gălbenușuri de ouă răskoapte, o lingură de muștar francez, sare, piper, foarte puțin praf de paprika. Amesteci toate acestea strivindu-le cu o furculiță, toarnă subțire de tot, ca pentru maioneză, untdelemn. Când ai cantitatea de sos necesară, toarnă oțet cât vrei și amestecă pătrunjel, tarhon, asmațui, capere tocate mărunt.

SOS PIUREA DE TARHON

Curăță 200 grame de tarhon foarte proaspăt. Opărește firele în apă sărată. Scutură-le, răcorește-le și după ce le-ai stors spre a le scoate apa, pisează-le în piuliță cu 100 gr. unt. Treci piureaua prin sită.

SOSUL BEAUHARNAIS

Este sosul bearnez a cărui rețetă se vede mai sus și căruia i s'a încorporat piurea de tarhon.

Fă 400 grame sos bearnez. Înainte de a-l trece la etamină, încorporează-i 200 grame piurea de tarhon.

SOSUL „VELOUTE“ GRAS

Bine înțeles proporțiile sunt date pentru cantități mari de sos. Se poate face, însă, în cantități mai reduse.

Ia 3 kilograme vițel și cărnurile dela 2 găini.

Pune într'o cratiță unt proaspăt pentru ca să fie unsă, apoi 2 cepe și cărnurile. Adaogă 500 gr. zeamă de carne (grand bouillon). Lasă pe foc domol evitând ca să nu coloreze cărnurile. Umplescu cu 7 litri „grand bouillon“. Să fiarbă. Spumează, apoi adaogă 5 grame sare, 3 grame piper pisat sau măcinat mare, 3 grame zahăr, un buchet și două carote.

Lasă pe foc până ce vor fi cărnurile bine fierte; scoate cărnurile pe o farfurie și sarează-le.

Trece zeama printr'un tulpă și scoate grăsimea toată.

Fă un rântaș alb cu 400 grame făină și 400 grame unt clarificat.

Toarnă deasupra zeama de carne și amestecă până ce începe să fiarbă. La primul clocot pune oala pe marginea mașinii. În timpul fierberii, scoate de două ori grăsimea și ultima oară înainte de a trece sosul prin etamină (sită).

SOSUL „VELOUTE“ SLAB

Ia 4 kg. pește: știucă, șalău, caracudă, carași. Punei într'o cratiță cu 2 cepe ordinare înțepate cu câte 1 cuișor, un buchet, două carote, 500 grame vin alb, 20 grame sare, 50 grame piper măcinat mare.

Să fiarbă domol 15 minute.

Umplescu cu 1 litru vin alb și 4 litri apă.

Lasă să fiarbă. Spumează și lasă să pâlpe pe colțul mașinii până ce peștele va fi fiert de tot.

Trece lichidul prin tulpă, apoi fă un rântaș alb cu 350 grame unt și 350 grame făină. Moaie rântașul cu lichidul.

Lasă să scadă pe colțul mașinii, amestecând 15 minute. Trece-l prin sită.

SOSUL „SUPREME“

Ia 400 grame carne de pasăre, 50 grame sos Velouté gras, 100 grame esență de ciuperci.

Pune să fiarbă și lasă jumătate oră să pâlpe pe colțul mașinii.

Spumează bine, trece în altă cratiță de glasat, și amestecă până ce sosul acoperă lingura.

Trece prin sită la „bain-marie“.

Pune deasupra sosului un ușor strat de zeamă de pasăre.

Luare aminte. Esența de ciuperci se face astfel:

Ia un kilo de ciuperci, spălate, curățate și pune-le la foc cu 2 linguri zeamă de lămâie și 10 grame sare. Să fiarbă cu capacul pus, 5 minute.

Umple cu 1 litru zeamă de pasăre. Să fiarbă zece minute.

Trece prin tulpan și păstrează pentru diferitele întrebuințări.

ALT SOS „SUPREME“

Dacă n'ai sosul Velouté, procedează astfel:

Pune într'o cratiță un kilo carne de vițel, câteva scheleturi de pasăre cărora le-ai scos cărnurile spre a le găti altfel, apoi umple cu 4 litri de zeamă de carne (grand bouillon). Să fiarbă și spumează.

Adaugă: buchetul, 2 cepe din care una cu un cuișor înfipt, 5 gr. sare și puțină nucșoară.

Să fiarbă încet pe colțul mașinii până ce s'a fiert carnea.

Trece prin tulpan, apoi fă un rântaș cu 300 grame unt clarificat și 200 grame făină.

Umple cu fiertura trecută prin tulpan, amestecă cu lingura până începe să fiarbă și pune pe colțul mașinii.

Spumează bine și pune într'o cratiță de glasat să scadă până ce zeama maschează lingura. Treci prin sită la „bain-marie“ și pune deasupra o lingură de zeamă de carne (bouillon).

În momentul de a servi, lasă să fiarbă și leagă cu 30 grame unt și 3 linguri de lapte de migdale dulci.

Luare aminte: Expresia „glasat“ are mai multe înțelesuri. Iată două din ele, cele care ne interesează:

1. Zahărul care se presară peste unele prăjituri.
2. Zeama de carne consistentă care se aplică peste unele cărnuri cu ajutorul unei pene sau unei pensule.

MARELE BULION (GRAND BOUILLON)

Se numește astfel în bucătărie acea zeamă de carne care se întrebuințează pentru umplerea mâncărilor în locul apei. De aceea de câte ori se vorbește de umplerea mâncărilor cu zeamă de carne, se înțelege întrebuințarea acestui bulion.

Iată pregătirea:

Se întrebuințează toate rămășițele de carne, picioare de vacă, de vițel, etc.

Se scot cărnurile de pe aceste picioare, toate cărnurile sunt legate împreună și sunt puse în cratiță. La 1 kilo carne și oase se pun 3 litri apă și 3 grame sare.

Se fierbe. Se spumează. Se adaogă praz, morcovi și ceapă. Să fiarbă 5 ore.

Se trece prin tulpan și se păstrează pentru umplut mâncările.

SOSUL SPANIOL

Dau rețeta acestui sos în cantitate cam mare, dar proporțiile pot fi reduse. Acest sos se poate păstra foarte bine, 3 zile spre a fi întrebuințat.

Luați 3 kilograme carne de vițel și unul de vacă. Untați o cratiță, puneți înăuntru trei cepi tăiate în rotogoale, iar carnea așezați-o deasupra. Umpleți cu jumătate litru de mare bulion (vedeți sosul) și puneți pe foc iute.

Când lichidul a scăzut pe jumătate, acoperiți focul cu cenușă, pentru ca să se poată colora cărnurile. Când s'au colorat pe o parte, le întoarceți spre a se colora și pe cealaltă.

Să se bage de seamă ca aceste cărnuri să nu se înnegrească, căci gustul sosului ar fi acru. Când cărnurile vor fi bine rumenite, trageți cratița de pe foc și lăsați-o acoperită 5 minute.

Adăogați 6 litri de „mare bulion” puneți să fiarbă, spumați, apoi adăogați un buchet, 2 carote, sare, piper măcinat mare, 5 grame zahăr.

La întâiul clocot, trageți cratița pe colțul mașinii până ce cărnurile vor fi bine fierte, scoateți-le pe o farfurie și sărați-le.

Lichidul treceți-l printr'un tulpan, apoi faceți un rântaș cu 400 grame unt clarificat și 400 grame făină. Când rântașul e făcut, umpleți cu sosul. Amestecați cu lingura de lemn, iar la întâiul clocot, trageți rântașul pe marginea mașinii. Acoperiți cratița pe trei sferturi și lăsați să pâlpâe ușor două ore. Spumați și scoateți grăsimea de nouă ori. După două ore, spumați și scoateți grăsimea pentru ultima oară.

Treceți sosul prin sită și serviți-vă la nevoie.

SOSUL DIN BURGUNDIA (cald)

Ca să faci vreo 400 grame de sos, rumenește în unt proaspăt o ceapă mare tăiată în bucăți, 2 linguri de morcovi tăiați la fel, vreo 100 grame de costiță afumată, fără șoriciu, apoi buchetul compus din pătrunjel, foaie de dafin și cimbru și câteva boabe de piper zdrobite. Umple cu 750 grame vin negru bun. Fă să scadă pe foc la jumătate.

Trece sosul prin sită într'o cratiță. Leagă cu 2 linguri de unt împreunat cu o lingură și jumătate de făină. În ultimul moment mai adaugi 60 grame de unt proaspăt.

Acest sos se mănâncă cu oarecare pești și cu unele mâncări de ouă.

SOS BRETON (cald)

Rumenește în unt 2 linguri de ceapă tocată, umple cu 200 grame vin alb. Fă să scadă pe foc la jumătate și adaogă 200 gr. sos spaniol (vezi mai sus) și tot atât sos de pătlăgele roșii, un cățel de usturoiu strivit și câteva foi de pătrunjel tocate.

Să fiarbă 10 minute și să fie trecute prin sită deasă.

SOSUL CU CIUPERCI (cald)

Rumenești în unt și untdelemn vreo 150 grame ciuperci tăiate mărunt, adaugi o linguriță de ceapă tocată și umple cu 50 grame coniac și 100 grame vin alb. Fă să scadă pe foc la jumătate. Umple cu 300 grame sos de pătlăgele roșii, 300 grame sos spaniol și puțină zeamă de vițel, dacă este.

Să fiarbă câteva minute și adaugă câteva foi de pătrunjel.

Acest sos servă pentru unele fripturi de vacă, de miel, de pui, etc.

SOSUL BEARNEZ No. 2

Ca să obții 250 grame de sos pune pe foc 100 grame vin alb și fă să scadă pe două treimi dimpreună cu 100 grame oțet de vin cu tarhon. Adaugi 2 lingurițe de eșalote tocate sau în lipsă ceapă și puțin usturoiu, puțin tarhon tocat mărunt, puțină sare, puțin piper în praf și unt proaspăt cât o nucă.

Retrage cratița de pe foc, lasă câteva minute să se răcească conținutul; apoi adaogă trei gălbenușuri de ouă; pune iar pe foc cu 250 grame unt aproape topit. Untul se pune treptat ca untdelemnul în maioneză și totul se bate mereu cu un pământuț.

Legătura sosului se face prin coacerea treptată a ouălor, de aceea sosul bearnes trebuie lucrat pe un foc domol.

Când untul s'a încorporat trece sosul prin etamină sau prin tulpan, mai pune sare dacă trebuie, adaugă puțin ardeiu roșu. Completează cu puțin tarhon.

Acest sos nu se mănâncă prea cald.

SOS BEARNEZ CU ROȘII (cald)

Acest sos e pregătit tot ca cel de mai sus, însă, în loc de tarhon, i se adaogă sos tomat foarte scăzut.

SOS DE UNT (cald)

Amesteci 40 grame de făină cu 40 gr. de unt topit. Torni deasupra 600 gr. apă în clocot și 6 gr. sare. Amesteci repede cu pământuțul de sârmă. Apoi torni 5 gălbenușuri de ouă amestecate cu 2 linguri de lapte cald sau de smântână.

Treci sosul prin sită, tragi tigaia de pe foc și-i adaogi 250 grame de unt de bună calitate.

SOS DE CAPEPE (cald)

Sosului de mai sus îi adaogi, în ultimul moment, 2—3 linguri de capere pentru un litru. Se mănâncă cu șalăul, cu crapul sau cu linul rasol.

SOS CU MUȘTAR (cald)

Faci un „Sos de unt” sau un „Sos Olandez” și adaogi o lingură de muștar Savora sau de sos englezesc. O lingură de muștar pentru 200 gr. de sos. Acest sos se prepară în momentul de a fi servit.

SOS MAITRE D'HOTEL CU MUȘTAR (cald)

Prepari un sos „Maitre d'Hotel” și-i adaogi același muștar. Proporțiile: pentru 100 gr. de unt Maitre d'Hotel, 2 lingurițe de muștar. Se mănâncă cu toți peștii prăjiți.

SOSUL VENETIAN (cald)

Pune pe foc să scadă cu două treimi 300 grame de oțet de vin cu miros de tarhon în care ai introdus 2 eșalote tocate, puțin piper în praf și unt proaspăt cât un ou. Adaogă vreo 350 grame de „Sos Blond”; pune să treacă în clocot un minut, trece prin sită deasă într'un castron. Completează sosul cu 100 grame unt proaspăt, 2 lingurițe de spanac și o lingură de tarhon, amândouă foarte fin tocate.

ZEAMĂ DE CARNE ALBĂ (Fond-Blanc) (cald)

Aceasta este o zeamă care se ține în păstrare spre a fi întrebuințată la diverse mâncări.

Pregătirea ei: 6 kg. de pulpă și spate de vițel, 200 gr. carote sau morcovi, 200 gr. ceapă, 60 gr. praz, o ramură de țelină, buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și 2 cuișoare, 6 până la 8 litri de apă. Scoți carnea de pe oase pe care le sfărâmi, legi carnea. Pui toate acestea într'o oală sau o cratiță cu 30 gr. sare. Să fiarbă domol 2½ ore. Apoi treci zeama prin sită deasă.

ZEAMĂ DE PASERE (cald)

Se procedează ca pentru „Zeama de Carne” cu aceleași cantități, dar se mai adaogă măruntaie și scheletul de pasăre cât și o găină.

ZEAMĂ DE CARNE BRUNĂ (Fonds Creps) (cald)

Spre a obține 5—6 litri de zeamă brună, iei 3 kg. pulpă de vacă, 2 kg. pulpă de vițel, șoriciu trecut timp de 10 minute în apă fierbinte, 200 gr. carote, 200 gr. ceapă, buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și 1 cățel de usturoiu.

Scoate carnea de pe oase, tai-o în bucăți cam de 50 gr. și ține-le în rezervă. Sparge oasele cât mai mici, scoate măduva din oasele de vacă. Intr'o cratiță pune șoriciul, ceapa, și carotele tăiate mărunț, și așează oasele peste legume. Toarnă 500 gr. apă, pune pe foc domol, acoperă cratița și lasă până ce apa a scăzut cu totul. Pune iarăși 500 gr. apă caldă și iarăși las-o, la foc slab, să scadă pe deplin. Apoi umple cu 7 până la 8 litri de apă fiartă în clocot, adaogă buchetul, 3 gr. de sare de fiecare litru de apă, câteva boabe de piper. Pune să fiarbă

domol, cel puțin 5 ore. În tot timpul acesta umple mereu cu apă fiartă spre a menține tot mereu lichidul la aceeași înălțime de unde a plecat la început.

Când zeama e gata, ia carnea ținută în rezervă și pune-o într'o cratiță cu unt să se coacă până ce va căpăta o culoare aurie, umple cu 200 gr. zeamă pregătită, acopere cratița, fă să scadă complet lichidul pe foc de mijloc și repetă această operație de două ori. Apoi adaogă toată cealaltă zeamă. Să fiarbă în clocot, scoate spuma dacă este, acopere oala pe trei sferturi, urmează fiertura înceată, timp de 3 ore, apoi scoate grăsimea zemei, trece-o prin sită deasă păstrând-o apoi pentru întrebuințările casei.

Carnea care a servit poate să fie fiartă a doua oară 2 ore ca să dea altă zeamă, sau poate sluji ca o carne de tocătură.

SOSUL BLOND (sosul parisian) (cald)

Acesta nu este decât sosul „Velouté” obișnuit legat cu gălbenuș de ou.

Proporțiile pentru un litru. Un litru de Velouté, 5 gălbenușuri de ouă, 500 gr. zeamă albă (fonds blanc) rece, puțin praf de piper, puțină nucșoară rasă, câteva linguri de fiertură de ciuperci proaspete, nici-odată de conserve.

Intr'o oală sau cratiță faci fierbere de ciuperci, zeama albă, gălbenușul de ou, piperul, nucșoara; amesteci totul cu lopățica, adaogi „Velouté-ul”, adu clocotul și fă să scadă pe un sfert. În tot timpul acesta amestecă cu lopățica.

Scade sosul până ce acopere bine lopățica și trece-o prin sită într'un vas.

Scutură ușor, bate suprafața cu puțin unt pentru ca să nu se formeze pe deasupra o peliculă.

SOS CU ȚELINĂ (cald)

Este un sos englezesc.

Curăță 3 țeline, ia inima și foile fragede dimprejurul inimii; taie totul mărunț și pune într'o cratiță. Adaogă o ceapă tocată. Umple cu zeamă de carne albă până ce acoperi țelina, acopere cratița și fierbe încet.

Scutură apoi țelina, pisează și trece-o prin sită deasă. Pune piurea în castron și toarnă deasupra sos Bechamel.

Acest sos se mănâncă cu pasărilor fierte.

SOSUL ENGLEZESC CU OUĂ (cald)

Este sosul Bechamel căruia i s'a încorporat 2 ouă răskoapte calde, tăiate mărunț, două ouă pentru 250 gr. de sos.

Se mănâncă cu nisetru rasol și alt pește.

SOSUL ENGLEZESC CU UNT (cald)

Este la fel cu sosul francez „Cu unt”, cu singura deosebire că nu e legat cu gălbenuș de ouă.

SOSUL ENGLEZESC CU CAPERE (cald)

Este tot „Sosul cu unt” francez căruia i se adaogă 2 linguri de capere mici pentru 500 gr. sos.

Se mănâncă cu peştii rasol şi cu gigoul de berbec fiert englezeşte.

SOSUL YORKSHIRE (cald)

Fierbe bine în 200 gr. vin de Porto o lingură de coajă de portocală tăiată subţire; scutură coaja şi adaogă vinului 2 linguri de sos „Demi-Glace” şi tot atâta gelatină de coacăze, puţină scorţişoară rasă, şi puţin ardeiu roşu. Să fiarbă câteva secunde, trece prin sită deasă şi întregeşte sosul cu zeama unei portocale şi coaja tăiată subţire.

Se mănâncă cu boboc de raţă sau cu şuncă friptă.

SOSUL FRANCEZ: DEMI-GLACE

Acest sos este „Sosul Spaniol” căruia i se adaogă, în ultimul moment, zeamă brună de viţel.

SOSUL „DEMI-GLACE” CU TOMATE

Acelaşi sos căruia i se adaogă pentru a treia parte, sos de pătlăgele roşii.

SOSUL SUEDEZ (rece)

Adaogă 250 gr. de marmeladă de mere scăzută bine, o lingură de supă de muştar Savora, o lingură plină cu hrean ras şi 200 gr. de sos maioneză.

În locul maionezei se poate pune zeama de lămâie sau smântână proaspătă.

Se mănâncă cu carne de porc friptură sau gâscă la fel.

SOSUL VERDE

În apa în clocot aruncă cel mult 5 minute, 50 gr. foi de spanac, tot atâta cresson, 30 gr. pătrunjel şi tarhon în cantităţi egale.

Scoate zarzavaturile, scutură-le de apă, stoarce-le, pisează aceste legume şi le stoarce într'o bucată de pânză spre a scoate zeama. Adaogă această zeamă la 250 gr. maioneză căreia i-ai adăogat puţin praf de ardeiu roşu.

DIVERSE SOSURI MAIONEZE (rece)

Poţi obţine mai multe specii de sosuri maioneză, mai ales pentru mezeluri.

De pildă, pisezi grăsimea racilor, langustei, homarului, sardele anchois, ouă răskoapte, tomate fără piele şi seminţe etc. Piureaua ob-

ținută o moi cu puțină maioneză, o treci prin sită deasă, și-i adaogi de două ori maioneza făcută mai dinainte sau maioneză în calitate egală cu piurea.

SOS CHANTILLY (rece)

Este tot sosul maioneză căruia, în momentul de a servi, i se adaogă cremă bătută tare (Crème fouetée).

SOSUL ENGLEZ CU MENTĂ (Mint-sauce) (rece)

Toacă 50 gr. foi de mentă, pune-le într'un vas, adaogă 2 linguri praf de zahăr, 5 sau 6 linguri de oțet cu miros de tarhon, puțină sare. Amestecă bine.

Se mănâncă cu friptură de miel.

IX. MEZELURI, CANAPELE ȘI SALATE-MEZELURI (HORS-D'OEUVRE)

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Mulți bucătari și gastronomi eminenți din străinătate, precum a fost atât de celebrul A. Escoffier, protestează împotriva abuzului ce se face astăzi cu mulțimea mezelurilor reci care sunt impuse la începutul prânzurilor.

Era odată când se întrebuinta în Franța pe scară mai întinsă, „hors-doeuvrul” cald, dar astăzi a dispărut. Acum domină mezelul rece; și sunt restaurante la Paris unde se servesc, și la dejunul dela ora 12 și la prânzul dela ora 8, cantități numeroase.

Un restaurant unde am găsit numeroase și excelente asemenea mezeluri este instalat lângă Gare de l'Est, rue de Strasbourg 6, sub firma: „A l'Ecu de France”; în adevăr patronul d-l Bourgiugnon știe, ca niciunul altul, să servească cantități nesfârșite de mezeluri de calitate superioară.

Mai jos vom prezenta numeroase feluri, multe din ele poartă numele „salată”, deși nu se servesc la sfârșitul mesei însoțind friptura. Salatele pentru tovărășia fripturilor sunt, cu totul, altele.

Mezelurile la mesele dela 12 se servesc cele dintâiu, iar la mesele de seară după supă. Așa este acum obiceiul în Franța, în Anglia și aiurea.

Și acum să ascultăm:

SALATELE

SALATA ORIENTALĂ

Iei cartofi tăiați în bucăți, ceapă tăiată felii, ardeiu gras tăiat ca fideaua, fasole verde, pătlăgele roșii tocate rotogoale, măsline, sardele de Lissa, curățate și tăiate bucățele. Le pui într-un castron cu sare și piper. Cartofii și fasolea să fie fierte, iar celelalte legume crude. Adaogi oțet și untdelemn, amesteci și dai la masă.

Aceste salate cu pătlăgele roșii, nu trebuie mâncate înainte de a fi trecut o oră după ce au fost făcute, și nu mai târziu de 5 ore. Mai înainte de o oră, pătlăgeaua roșie nu-i pătrunsă de sos, iar mult mai târziu, e pătrunsă prea mult.

SALATĂ CU CARNE

Pui într'un castron: muștar (de predilecție Savora), oțet, untdelemn, sare, piper și amesteci bine totul. Adaogi apoi: carne de vacă, rasol sau carne de pui, de găine sau de curcan fiartă sau friptă bine, tăiată în bucăți cât de mici, apoi cartofi fierți tăiați bucățele și ceapă, opărită 5 minute în apă, tăiată felii. Adaogi și zeamă de carne.

Amestecați bine. Această salată delicioasă poate fi mâncată a doua zi.

Ca să fie încă și mai bună această salată se pregătește seara târziu apoi se lasă pentru a doua zi. De dimineață i se rectifică gustul adăogând dacă mai trebuie, sare, piper, oțet, untdelemn sau zeamă de carne.

Salata trebuie să fie zemoasă și se mănâncă la masa dela ora 12.

SALATĂ DE ICRE TESCUTE

Toci ceapă cât de mărunță, unul sau doi căței de usturoiu tocați, piper, untdelemn și lămâie.

Strivești mai întâiu icrele cu furculița împreună cu zeama lămâii și cu piperul, apoi adaogi untdelemnul și în fine ceapa și usturoiul.

Când totul este amestecat bine și a ajuns alifios, servești.

SALATĂ DE ICRE DE CRAP ȘI DE ȘTIUCĂ

Aceste două salate se pregătesc la fel.

Le freci mai întâiu mult cu o furculiță de metal pentru ca să elimini toate membranele la care aderează boabele. Când toate membranele au fost extirpate, începi să bați adăogând piperul și — dacă e nevoie — sarea. Apoi torni untdelemnul câte puțin și bați mereu cu furculița sau pământul de sârmă.

Icrelor de știucă le adaogi apoi zeama de lămâie, amestecând iarăși, pe când icrelor de crap, lămâia nu este indispensabilă. Apoi pui și ceapă, tocată fin, pe care o amesteci bine.

SALATĂ DE CEAPĂ

Pui ceapa tăiată în felii groase să se rumenească bine în untdelemn. Apoi le așezi în farfurie și transformi în salată cu untdelemn și lămâie.

SALATĂ DE PĂTLĂGELE ROȘII

Pui într'o farfurie muștar, sare, piper, untdelemn și oțet. Amesteci.

Intr'un castron așezi pătlăgelele roșii tăiate în rondel și torni deasupra lor sosul. Nu mai amesteci, scuturi numai castronul.

Nu se mănâncă decât după o oră, dela pregătire și nu mai târziu de cinci ore.

SALATĂ DE CONOPIDĂ

Desparți conopida în bucățele și le fierbi în apă sărată. Dar să nu fiarbă prea mult căci s'ar sfărâma la amestec.

Scutură de apă, sarează, piperează, pune oțet sau lămâie și untdelemn.

SALATĂ LIONEZĂ

Taie în bucăți mici: carote, napi, cartofi, mazăre și fasole verde, vârfuri de sparanghel, capere, măsline umplute, sardele (anchois) tocate bucățele, țelină, sfeclă și rotogoale foarte subțiri de cârnaț afumat. Legumele, bine înțelese fierte, afară de țelină.

Toate aceste elemente vor fi amestecate cu un sos de maioneză având mult piper sau ardeiu roșu.

SALATĂ DE FASOLE ALBĂ

Fierbi fasolea în apă rece cu sare. Când e gata, o pui într'un castron cu ceapă opărită și tocată, muștar, sare, piper, untdelemn și oțet.

SALATĂ TUTTI-FRUTI

Pune într'un castron: muștar, sare, piper, oțet, untdelemn și ardeiu roșu.

Amesteci în acest sos țelină și ramuri verzi de țelină tăiate ca paiul. Adaogi bucățele tot atât de subțiri din partea slabă a șunței și bucățele la fel din limbă afumată. În sfârșit mai pui felii subțiri de mere acrișoare.

În ultimul moment adaogi și bucăți de sfeclă care a fost sărată, piperată și tratată cu untdelemn și oțet, în alt vas.

Se poate garnisi la suprafață cu trufe și cartofi fierți și făcuți salată mai dinainte.

SALATĂ DE ȚĂRI

Țării trebuie mai întâiu bine bătute cu un pisălog, după aceea puși în spuză. Fierbinți, curățați-i de piele și apoi rupeți-i în şuvițe subțiri, puneți-i într'un castron și turnați deasupra oțet fierbinte cât și piper dela morișcă.

Lăsați-i să se marineze o jumătate de oră, apoi adăogați pătrunjel și mărar (o treime pătrunjel și două treimi mărar) turnați untdelemnul, sare, dacă mai e nevoie, și amestecați mult.

Nu trebuie mâncată această salată mai înainte de două ore.

Se poate adăoga și ceapă verde tăiată în bucăți mici.

SALATĂ „RACHELA“

Pune într'un castron:

300 gr. mere tăiate felii subțiri,

200 gr. trufe tăiate la fel,

100 gr. țelină foarte subțire și opărită în apă sărată,

10 gr. vârfuri de sparanghel verde.

Funduri de anghenarii fierte și tăiate mărunț.

Acoperi cu un sos maioneză tare piperat și cu mult muștar și servești.

SALATĂ - GHIVECIU

Două funduri de anghenarii. Aceeași cantitate de: carote, țelină, sfeclă, fasole verde, vârfuri de sparanghel, napi și mazăre verde.

Toate aceste legume să fie opărite în apă cu sare, puse apoi în apă rece și scuturate de apă.

În castron vor fi acoperite de o maioneză verde zisă cu ravigotă, adică în care s'a amestecat asmațui și tarhon tocat.

SALATĂ DE IARNĂ

Taie mărunț varză roșie, opărește-o 15 minute și amestec-o în apă rece.

Scurge-o de apă și pune-o într'o cratiță de pământ cu 300 gr. sare.

Scurge apa și adaogă 50 gr. oțet și lasă să stea 2 ore.

Curăță și taie în bucățele de ½ centimetru, 500 gr. țelină și tot atâți cartofi, apoi opărește zece minute.

Un sfert de oră înainte de a servi, scurge oțetul verzii și amestecă cu țelină și cartofi.

Amestecă-le cu maioneză.

SALATĂ DE VARĂ

Taie 300 gr. castraveți în rotogoale subțiri.

Adaogă 100 gr. țelină tăiată în bucăți pătrate și 300 gr. funduri de anghenarii crude, tăiate subțiri ca și castraveții.

Marinează-le în sare, două ore. Adaogă 200 gr. ridichi de lună tocate la fel.

Pune într'un castron o lingură de muștar subțiat cu două linguri de oțet, amestecând bine.

Mai pune 8 linguri de untdelemn, piper și 20 gr. foi de asmațui.

Scutură legumele și amestecă-le cu muștarul din castron.

În locul ridichilor se poate pune varză roșie marinată.

SALATĂ GERMANĂ

Opărește în apă în clocot 500 gr. varză roșie care a stat în oțet.

Taie mărunț varza albă și pune-o într'o cratiță cu 100 gr. ceapă tocată foarte mărunț, opărită și răcorită în apă rece.

Adaogă 25 gr. hrean ras și tocat și o legătură de asmațui tocat.

Pune sare, piper, 6 linguri de untdelemn și una de oțet.

SALATĂ ITALIANĂ

Fierbe carote și napi în bulion de pasăre. Lasă să se răcorească și taie-le în felii de 5 cm. grosime. Taie la fel, în felii cartofi și sfeclă, pune sare, piper, untdelemn, oțet, tarhon. Servește.

SALATĂ RUSEASCĂ

Pui într'un castron mare următoarele cărnuri și legume fierte, dar nu amestecate, ci în grupuri deosebite. Carote, napi, cartofi, vârfuri de sparanghel, mazăre boabe, funduri de anghenarii tăiate, capete de conopidă tăiate mai mari, fasole verde, trufe tăiate subțire, piept de pasăre, șuncă fiartă, limbă afumată, toate tăiate subțire ca chibriturile, ouă răskoapte tăiate în patru.

SALATĂ DENISSA

Pătlăgele roșii fără pieliță și semințe tăiate felii, câteva foi de lăptuci sau marule, tarhon, maioneză.

SALATĂ DEMIDOFF

Trufe, cartofi, funduri de anghenarii fierte, tăiate felii și așezate în castron în buchete deosebite. Maioneză.

SALATĂ ROSETA

Taie ca chibriturile și opărește în apă sărată jumătate țelină curățată și bine spălată.

Taie tot astfel 2 trufe bine spălate, fundurile de anghenarii, cartofi tăiați felii și vârfuri de sparanghel fierte toate în apă.

Câteodată țelina e întrebuințată crudă.

Toate aceste legume se așează în castron fiecare în grup deosebit. Acoperă cu maioneză.

SALATĂ JAPONEZĂ

Este inventată de Alexandru Dumas-fiul, și prezentată în piesa lui Francillon. Iată-i compoziția:

Fierbi cartofi în zeamă de carne, îi tai rondele și fiind încă calzi, le pui sare, piper, untdelemn și oțet de tarhon. Apoi o jumătate pahar de foarte bun vin alb, apoi mult pătrunjel tăiat mărunt.

Pune să fiarbă în apă cu legume midii cam a treia parte a cartofilor.

Amestecă ușor și acoperă totul cu trufe tăiate în rondele și fierte în vin de șampanie.

Să fie servită două ore după ce a fost făcută.

SALATA REGENTULUI

Amestecă cozi de raci, carne de pasăre friptă, țelină și trufe tăiate subțire.

Adaogă piurea de sardele (anchois) maioneză și hrean ras. Mai pune și o lăptucă.

SALATĂ NINON

Curăță de piele și taie în felii 20 pipote de cocoș fierte în vin alb. Taie la fel câteva trufe și câteva funduri de anghenarii opărite. Udă cu sosul englez (Worcester), untdelemn, oțet, paprika, cât și două linguri de bulion de pătlăgele roșii.

Pune în castron și decorează cu stridii, cozi de crevete și trufe felii.

SALATĂ PIEMONTEZA

Cartofi tăiați felii subțiri, trufe, sardele sărate strivite și un cățel de usturoiu strivit la fel.

Maioneză.

SALATĂ HENRI IV

Cartofii felii subțiri fâșii de sardele subțiri sărate, usturoiu ras. Sare, piper, oțet, untdelemn.

SALATĂ SUEDEZĂ

Taie un hering în mici bucăți. Adaogă aceeași cantitate de friptură de vacă, aceeași cantitate de cartofi, sfeclă, mere, 4 sardele, pe care le veți desăra. Taie totul în bucățele și adaogă o lingură de capere, aceeași cantitate de castraveți în oțet, ouă răskoapte tocate și tarhon tocat.

Sare, piper, oțet, untdelemn.

Deasupra 24 stridii fără carapace.

Curăță și taie în bucățele de doi centimetri, țelină și tot atâția cartofi. Opărește-i apoi timp de zece minute.

Un sfert de oră înainte de a servi, scurge oțetul verzei și pune în loc țelină și cartofi.

Toarnă trei linguri de untdelemn, trei linguri de tarhon tocat și piper.

SALATĂ DE SARDELE (ANCHOIS)

Desărează sardele. Scoate oscioarele și taie sardeaua în fâșii de o jumătate centimetru. Așează bucățile în castron. Apoi adaogă albușul de ou răscopt și tocat precum și gălbenuș răscopt și tocat, mai adaogă pătrunjel tocat. Toate aceste elemente aranjate în grămezi separate. Adaogă oțet și untdelemn ca de obicei.

SALATĂ DE CALCAN

Fierbe calcanul, taie-l în bucăți pătrate de 4 centimetri, și înconjoară-le cu o bordură de gelatină. Fă salata ca de obicei.

SALATĂ DE CARTOFI CU MUȘTAR

Fierbi cartofii și îi tai felii subțiri. Apoi îi faci salată cu muștar Savora, untdelemn și oțet.

CANAPELELE

Aceste canapele care se servesc cu alcoolul la începutul meselor (țuică, mastică, etc.), apoi cu mezelurile, apoi la ora 5 cu ceaiurile, se fabrică astfel: ia miez de pâine din ajun, pâine albă sau neagră, și taie bucățele groase de cel mult o jumătate de centimetru și mari cam de 4—5 centimetri patrați; aceste pâinișoare se prăjesc foarte puțin în unt clarificat, apoi se întind asupra lor unt proaspăt și mai multe soiuri de alimente precum vom arăta mai jos:

CANAPEA CU UNT DE SARDELE

Peste pâine se întinde cu cuțitul untul cu sardele făcut cum se va vedea la acest capitol.

CANAPEA CU ICRE MOI

Se întind icrele peste pâinișoara unsă ușor cu unt.

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE NEGRE

Se face salata de icre negre tescuite, și se așează pe pâine.

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE DE ȘTIUCĂ

La fel ca cele de sus.

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE DE CRAP

Idem.

CANAPEA CU ICRE ȘI UNT

Pisezi 50 gr. icre negre cu 250 gr. unt. Intinzi pe pâine.

CANAPEA CU CREVETE

100 gr. cozi de crevete pisate cu 250 gr. unt. Intinzi pe pâine. Adaogi câteva cozi curățate.

CANAPEA CU UNT CU MUȘTAR

Amesteci o lingură de muștar Savora cu 250 gr. unt. Intinzi pe pâine.

CANAPEA CU UNT DE HERINGI

Procedezi ca și cu untul cu sardele, după ce ai desărat peștele.

CANAPEA CU OUĂ

Răscoci ouăle, toci deosebit albușul și gălbenușul, amestecați cu pătrunjel, pui sare și piper și întinzi pe bucățelele de pâine untată.

CANAPEA DANEZĂ

După ce ai untat pâinea așezi deasupra unt cu hrean, și bucatele mici de heringi și icre.

CANAPEA TALMEȘ-BALMEȘ

După ce ai untat pâinea pui deasupra un amestec tocat din, unt cu sardele, limbă afumată, șuncă, ouă răscapte, un pește (thon sau saumon).

CANAPEA CU RACI

Faci raci „a la Nantua” (vezi capitolul racilor), și pui peste pâine una sau două cozi de raci cu smântână pregătirii.

CANAPEA MOSCOVITĂ

Taie în bucăți mici, pui fript, trufe și vârfuri de sparanghel fiert, acoperiți cu sos maioneză pipărat bine.
Amestecă și așează pe franzelă.

NOTĂ. — Aceste canapele se pot face la nesfârșit. Unele din ele se pot fabrica din făinoase mai mari de 5 centimetri.

FELURITE MEZELURI

BARBUNI ORIENTALI

Barbunul este un pește care trece prin Marea Neagră în apropierea iernei. De obicei se face marinată, dar și următoarea pregătire este excelentă, la începutul meselor:

Să alegi pe cei mai mici, îi așezi într'o cratiță cu untdelemn, le dai sare și piper. Torni peste ie vin alb cât trebuie. Adaogi pătlăgele roșii fără piele și semințe și tocate, pătrunjel și mărar la fel, câțiva căței de usturoiu, cimbru, dafin, șofran. Să fiarbă bine 10—15 minute.

MĂSLINE UMPLUTE

Le alegi cât de mari, le scoți sâmburii și le umpli cu unt de sardele.

Cu aceste măslina se pot face și canapele.

OUĂ UMPLUTE

La capitolul X al ouălor se găsește o altă pregătire a ouălor umplute, aceasta, pe care o dăm aci, este mai complicată.

După ce ai răscopt ouăle le tai în două în lungime și le scoți gălbenușul pe care îl treci prin sită. Il pui apoi în altă cratiță cu o cantitate egală de unt proaspăt și-l amesteci bine cu lingura de lemn. Dai sare și piper.

Cu acest amestec umpli golurile albușurilor și adaogi deasupra un sos maioneză.

În amestec se mai poate adăoga și unt de sardele.

HERINGI-MEZEL

Iei heringi afumați, le iei pielița, îi pui în apă caldă sau lapte ca să-i desărezi. Li tai în panglici subțiri și îi pui într'un castron. Peste ei torni un sos făcut din ouă răskoapte, muștar, oțet, untdelemn, ceapă și castraveți în oțet tocați.

BRÂNZĂ CU UNTDELEMN

Brânză albă de Brăila, puțin unt proaspăt, untdelemn și ardeiu roșu. Pui toate acestea într'un castron și le amesteci bine cu furculița. Formezi o pastă compactă.

OUĂLE CU MUȘTAR

Răscoci ouăle. Le lași să se răcească, le tai în două în lungime, apoi sărezi și le aplici un strat de muștar și peste muștar câte o sardea sărată de cutie (anchois).

OUĂ CU MAIONEZĂ

Răscoci ouăle, le cureți de coji și le tai tot la fel în două; apoi le așezi în farfurie și le torni deasupra un bogat strat de maioneză cu muștar.

CREMVURȘTI

Acești delicioși cârnăciori sunt foarte buni fierți în apă, dar încă și mai buni fierți în zeamă de carne.

La masă îi servești într'un castron în care ai pus lichidul în care au fiert.

CROCHETE SURPRIZE

Fă o piurea de cartofi în care ai pus lapte și ouă. Din altă parte, toacă una din următoarele cărnuri: șuncă, limbă afumată, salam, carne de pasăre friptă, carne de vițel, etc. Toci și puțină ceapă, pătrunjel, gălbenușuri de ouă. Amesteci și faci o pastă. Rumenești această tocătură în unt.

Apoi faci cocoloașe din ea, le încorporezi într'un înveliș de piurea, faci crochete, le tăvălești în făină, în albuș de ouă bătut și în pesmet și le pui în unt proaspăt să se prăjească.

CĂRNURI AFUMATE

Iei orice carne afumată: piept de gâscă, pastramă de vacă, ghiudem, salam, șuncă, le tai felii subțiri, le așezi într'o cratiță cu unt fierbinte și le lași câteva minute ca să se prăjească ușor. Se mănâncă numai foarte calde; reci au pierdut tot gustul, chiar gustul ce-l aveau înainte de a fi puse în contact cu focul.

PĂTLĂGELE VINETE TOCATE

Toci pătlăgelele vinete după ce au fost coapte. După ce le-ai redus în pomadă le adaogi pătlăgele roșii fără peliță și semințe și tocate, toci și ceapă foarte mărunț; adaogi sarea și piperul necesar. Amestecă totul împreună cu pătlăgelele. Apoi începe de toarnă untdelemnul și amestecă mereu cât trebuie.

La masă, cei cărora le place, amestecă și oțet de vin cu tarhon.

CROCHETE „A LA D'ORLEANS”

Sunt foarte aproape de crochetele surpriză.

Toci ceapă cât trebuie. Toci la fel șuncă slabă sau limbă afumată și pătrunjel. Amesteci tocătura cu o piurea de cartofi pe care ai pregătit-o dinainte. Legi cu 3—4 gălbenușuri de ouă, faci găluști de mărime egală, le tăvălești în făină, apoi în albuș de ouă bătut și în sfârșit în miez de pâine.

Apoi le prăjești în untură.

TELINĂ CU MUȘTAR

Curăță țelina și apoi tai-o în bețișoare subțiri după ce ai ținut-o 4—5 minute în apă fierbinte. Presară-i sare și las-o să se odihnească o jumătate de oră. Apoi o cureți, o speli bine, îi adaogi sare, piper, oțet, untdelemn și muștar englezesc.

Se poate încerca și cu alt muștar.

CARTOFI CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

Pui la fiert cartofi — chifle de preferință. Li tai în rotogoale subțiri.

Toci o ceapă mai mare pe care o pui să se rumenească în unt împreună cu bucățele de costiță afumată. Amesteci cu cartofi, pui untdelemn și oțet.

NUCI ÎN OȚET

Un gustos „hors d'oeuvre” sunt nucile noi marinate în oțet.

După ce ai curățat nucile de peliță, le lași 6 ore să se marineze în oțet cu sare.

În Anglia acest „mezelic” se servește la sfârșitul mesei.

TĂRI CU UNT PROASPĂT

Iar o specialitate engleză.

Să bateți bine țărul, despicați-l pe burtă de-a-lungul și scoateți-i osul spinării, apoi puneți-l nu în spuză, ci pe mașină, mai bine într-o tigăe sau o tavă fierbinte. Când țărul este încins, scoateți-l și umpleți-l repede cu unt proaspăt în bucăți tari, apoi luați-l în două degete și mușcați din el.

Este o preparație delicioasă.

UNT CU SARDELE

Ia câteva sardele sărate (anchois), sau sardele de Lissa, curăță-le, spală-le, taie-le în bucăți, scoate-le oasele, leapădă capul și pisează-le în piuliță cu 100 gr. unt.

Să stea la loc rece; vara se ține la gheață.

ANGHENARIILE GRECEȘTE

Curăță anghenariile, scoate-le fundul și moaie-le succesiv în următorul sos:

200 gr. apă, 5 gr. mărar.

100 gr. untdelemn, 10 gr. țelină.

3 linguri zeamă de lămâie.

5 gr. piper boabe, sare.

Să fiarbă la foc puternic. Trage apoi pe colțul mașinii și lasă să fiarbă domol timp de 40 minute.

Să stea apoi la răcoare până ce va fi servită această salată.

TELINĂ GRECEȘTE

Curăță patru ramuri de țelină, și desparte-le în 4 sau 6 părți.

Să fiarbă cum au fiert anghenariile și pregătește-le la fel cu acestea.

GEORGETELE

Coace la cuptor 6 cartofi mari săpunari, nu de cei făinoși.

Când s'au copt, taie-le câte un capac și scobește-i, având grijă să nu-i sfărâmi. Apoi introdu în aceste găuri cozi de raci gătiți „à la Nantua” (vezi capitolul racilor). Pune deasupra cartofilor capacele luate și așează un moment iar la cuptor.

La masă adu-i pe farfurie, acoperiți cu un șervet.

TOMATE UMPLUTE CU PEȘTE

Golește pătlăgeaua roșie, presară înăuntru sare și piper. Apoi adaogă un amestec de: 175 grame pește thon în untdelemn, ceapă, pătrunjel, tarhon, ouă răscapte tocate, 2 sardele „anchois” pisate în piuliță. Mestecă bine totul cu 2 linguri de sos maioneză. Să fie bine pipărat. Se servește foarte rece.

RIDICHI NINON

Taie în rotogoale câteva ridichi, taie tot subțire câteva inimi de lăptuci, pune deasupra câteva linguri de maioneză. Pune-le în mijlocul farfuriei de servit și maschează cu restul maionezei. De jur împrejur pune ridichi, felii de ouă răскоapte, capere.

CIUPERCI CU VIN ALB

Ia jumătate kilogram de ciuperci mici, spală-le cu îngrijire și usucă-le pe o pânză. Aruncă-le, apoi, într'o cratiță unde vei fi pus câteva linguri de untdelemn fierbinte. Adaogă sare, piper, o lingură de ceapă și pătrunjel, tocate mărunt, zeama dela 2 lămâi și 150 gr. de vin alb. Acopere cratița și pune 5 minute la foc în clocot. Lasă să se răcească și servește cu apa în care au fiert.

Unii adaogă acestei mâncări și o lingură de muștar englezesc.

CIUPERCI CU PĂTLĂGELE ROȘII

Tot ca sus spală cantitatea de ciuperci și usucă-le. Infierbântă 4—5 linguri de untdelemn într'o cratiță cu o lingură de ceapă fin tocată. De îndată ce ceapa începe să se rumenească, adaogă ciupercile. Saltă-le vreo două minute, pune-le sare și piper, un cățel de usturoiu tocat, 3 sau 4 linguri de oțet de vin cu miros de tarhon, 100 grame de vin alb, apoi 6 linguri de piurea de pătlăgele roșii. Acopere cratița și lasă să fiarbă tare câteva minute. Lasă să se răcească și pune în farfuria de servit.

ARPAGIC ISTANBUL

Ia un kilogram de arpagic curățat, două treimi a unui litru de apă, a treia parte a unui litru de oțet, 4 linguri de untdelemn, 6 linguri de piurea de tomate, 125 gr. de zahăr, 150 gr. stafide sultanii, o linguriță de sare, puțin ardeiu roșu și cunoscutul buchet: pătrunjel, cimbru, dafin.

Pui totul într'o cratiță pe un foc domol. Să fiarbă cel mult o oră. Arpagicul fiind fiert și lichidul scăzut pe jumătate, se scoate și se pune pe farfurie.

X. S U P E L E

SUPELE NOASTRE. — SUPELE STRĂINE

SUPELE NOASTRE

CIORBA ȚĂRĂNEASCĂ

Tai câteva cepe în felii și le pui să fiarbă în zeamă de pasăre sau în zeamă de carne, adăogând bucățele de pasăre sau carne de vacă. Adaogi sare, ardeiu roșu pisat. Mai adaogi pătlăgele roșii când sunt, sau prune verzi necoapte, morcovi, frunză de țelină, leuștean, toate tăiate mărunt.

În timpul fiertului spumezi mereu. Când dai la masă, presari pătrunjel tocat.

SUPĂ DE GĂLUȘTI DE GRIȘ

Ei o bucată de unt și îl bați cu lingura până devine alifios. Adaogi gălbenușuri de ouă, după cantitatea găluștilor ce dorești să faci. Amesteci mereu. Apoi presari griș și tot mereu amesteci. Albușul ouălor îl ții și-l amesteci aluatului. Adaogi sare și puțin pătrunjel tocat.

Faci, după aceea, găluștile, luând cu lingurița porțiuni din aluat și le arunci într-o cratiță în care ai pus puțină zeamă de carne. Găluștile trebuesc scoase una câte una și aruncate în oală, unde fierbe toată zeama de carne care constituie supa. De unde rezultă că aceste găluști nu trebuie să fie fierte în toată cantitatea de supă, ci numai într-o parte a ei.

Cantitatea mică de zeamă în care au fiert găluștile, se adaogă apoi cantității celei mari.

Găluștile sunt fierte când se ridică la suprafața zemii.

SUPĂ DE TRAHANA

Faci trahanaua astfel: iei un kilogram făină și o amesteci cu 3—4 ouă. După ce s'a dospit complet, frământă coca, adăogând și puțin lapte bătut. Treci prin ciur sau o strecurătoare cu găuri mari și lași să se usuce. Când s'a uscat o conservi la un loc răcoros.

Ei din ea și o fierbi în zeamă de carne pentru ca să dai la masă.

SUPĂ DE ZARZAVAT

Tai mărunț și subțire zarzavaturi diferite: morcovi, țelină, conopidă, varză dulce, fasole verde, mazăre boabe, bob verde, cartofi, napi etc., sau numai o parte din aceste legume. Le rumenești ușor în puțin unt.

Zeama de carne o pui să fiarbă, când este în clocot mare adaogi legumele, dar nu toate deodată. Mai întâiu pui morcovii care fierb mai greu, apoi treptat celelalte zarzavaturi, pumn cu pumn, evitând ca zeama să se răcească, dacă zarzavaturile ar fi aruncate toate deodată. Când arunci un pumn, aștepti ca clocotul să reînceapă și numai atunci arunci pumnul următor.

Când dai la masă, toci pătrunjel, îl presari și adaogi mici cuburi de franzelă prăjită.

SUPĂ DE TĂIEȚEI

Tăieței se pregătesc astfel:

Pentru un pumn de făină un ou. Amesteci bine până ce amestecul e perfect. Atunci adaogi untul proaspăt în cantitate mică. Amesteci mereu și frământați în mână. Când amestecul e deplin, lași să se răcească și să se dospească. Apoi acoperi cu un tulpă. Când s'a răcit pui aluatul pe o scândură, pe masa de bucătărie și îl întinzi cu un sul până obții subțirimea dorită. Atunci apuci aluatul dela un colț și îl răsucești ca un sul. Când sulul e destul de gros, tai cu cuțitul și reîncepi un alt sul. Apoi, cu un cuțit foarte subțire tai coca care cade în șiruri subțiri. Dar, mai înainte de a o arunca în zeama de carne fierbinte, tăieței trebuie împrăștiți pe masa sau pe scândura bucătăriei, spre a se usca. Căci puși în zeama fierbinte neuscați bine, s'ar preface în cocă crudă.

SUPĂ DE PĂTLĂGELE ROȘII CU OREZ

Această supă se face, fie cu zeamă de carne, fie de regim numai în apă.

Ei o mică cantitate de zeamă sau de apă și fierbi în ea atâtea pătlăgele cât dorești să fie supa, mai deasă ori mai limpede.

Când pielea de pe pătlăgele se ridică ușor, acestea sunt fierte. Și atunci le treci prin sită.

În unt rumenești o cantitate de ceapă și o treci prin sită și pe aceasta. În altă parte prăjești orezul destinat supei pe care l'ai ținut 1—2 ore în apă spre a se muia.

În zeama de carne sau în apa destinată supei, torni piureaua de pătlăgele, de ceapă, orezul cât și zeama sau apa în care au fiert pătlăgelele, precum și untul în care ai prăjit ceapa.

Adaogi o frunză de leuștean și alta de țelină. Sărezi și lași să fiarbă până ce orezul este gata.

Adaogi și puțin zahăr, după cum vrei să fie supa de dulce sau acră.

Unii pun și un rântaș de făină făcut în untul în care a prăjit ceapa. Chestie de gust.

CIORBĂ DE PEȘTE

Toci 6 prazi cu 4 cepe, le pui la foc cu 50 gr. untdelemn. Lași să se prăjească, apoi adaogi puțin usturoiu, pătrunjel, 4 sardele de butoiu, spălate bine și tocate, sare, piper, 6 pătlăgele roșii și apă. După ce au fiert o jumătate oră, strecuri totul prin sită și pui să fiarbă peștele ales, în această zeamă.

Supa e cu atât mai bună cu cât pui mai multe feluri de pești.

Această supă se fierbe în patru feluri: în zeamă de carne, în apă curată, în borș sau în zeamă de varză.

De preferat borșul și zeama de varză.

SUPĂ DE LINTE

Lintea o pui în apă rece să fiarbă. Când boabele au crăpat, pui sarea, câțiva căței de usturoiu, o ceapă tăiată mărunt, o ramură de cimbru.

O poți fierbe și trece prin sită ca o piurea. O poți găti și trecând prin sită, numai un sfert din boabe, lăsând celelalte trei sferturi de boabe întregi, cum se face și pentru supa de fasole.

Se face în apă de post, sau în zeamă de carne de dulce.

Când lintea e pregătită în piurea, îi adaogi un rântaș de făină cu unt.

SUPĂ ECONOMICĂ CU VARZĂ DULCE

Tai o căpățână de varză și o cureți de foile cele verzi și de coaste; o pui într-o tingire cu 50 de grame de slănină tocată și puțin usturoiu. După ce s'a rumenit slăcina, torni peste ele 2 litri de apă fierbinte, adaogi puțină sare, o bucată de cârnaț puțin rumenit în unt și lași să fiarbă.

Cui îi place, poate să garnisească fundul castronului cu bucățele de pâine sau franzelă prăjită și să toarne supa peste ele înainte de a da la masă.

SUPĂ DE GĂLUȘTI DE RACI

Fierbi grăsime dela rinichi de vacă; iei o lingură bună din această grăsime și o faci cu un ou, apoi îi adaogi puțin pătrunjel, sare, piper, puțin pesmet, franzelă pisată mărunt, puțină făină. Frământă toate acestea cu lingura, le amesteci cozile racilor fierte, curățate și tocate: faci găluștile și le pui să fiarbă în zeamă de carne sau în bulion de pătlăgele roșii.

SUPĂ DE BORȘ CU POTROACE

Pui borșul să fiarbă cu ceapă și pătrunjel, apoi pui potroacele în el, tăiate mărunt; fierte bine, servești. Poți bate un gălbenuș de ouă în smântână și să-l torni în zeamă în momentul de a da supa la masă. Unii fierb potroacele în apa în care s'a pus zarzavat. După ce a scăzut

apa, care nu a fost prea multă dela început decât atâta cât a trebuit să acopere bucățile, se adaogă zeama de varză fiartă cu aceasta. La potroacele de gâscă să nu fie zeamă mai mult de jumătate litru când este fiartă.

SUPĂ DE BORȘ CU PERIȘOARE

Toci bine carnea de vacă, scoțându-i toate vinele; pui în tocătură miez de franzelă muiat în apă sau în lapte, sare, piper sau puțin ardeiu, un ou sau două (după cantitate) și o jumătate de lingură de unt proaspăt. Faci perișoare, le tăvălești în puțină făină și le pui să fiarbă bine în borșul ce fierbe. Înainte de a servi poți să bați un gălbenuș de ou și să-l amesteci în supă.

E mai bine să se fiarbă puțin zarzavat de supă în apă cât să-l acopere, și când este fiert se adaogă borșul, care a dat un clocot, cu o ceapă întreagă. Tot atunci se adaogă și perișoarele. Zarzavatul se scoate întreg din supă înainte de a se servi la masă. Unii taie în feliuțe subțiri o parte din el și-l servesc odată cu borșul.

BORȘ CU PEȘTE

Pui în borș ceapă, pătrunjel și piper și lași să fiarbă. Speli, cureți peștele bine, îl tai bucăți măricele și-l pui în borșul fierbinte în care-l lași numai un sfert de oră descoperit.

Peștii cei mai buni pentru supă sunt: crapul și morunul.

Mai gustos iese dacă se fierbe zarzavatul de supă cu puțină apă; când e pătruns, atunci se toarnă borșul care a fiert de o parte cu o ceapă întreagă. Se pune peștele când zeama a dat în fiert și se lasă până se pătrunde bine. La sfârșit se adaogă pătrunjel și leuștean verde în castron. Unii pun și hrean ras.

BORȘ CU GĂLUȘTI DE PEȘTE

După ce fierbi bine peștele, desparți carnea de oase și o toci, apoi amesteci puțin miez de franzelă muiat în untdelemn, o ceapă coaptă și tocată, sare, piper; amesteci bine totul până ce devine ca o alifie.

Din această tocătură faci găluști mici pe care le prăjești în untdelemn, apoi le pui în borș ca să fiarbă.

Această supă se poate face și cu zeamă de varză.

BORȘ CU GĂLUȘTI DE RACI

Aceste găluști se fac tot ca cele de pește, cu deosebire că la felul acesta de ciorbă, după ce se scoate carnea din raci, restul se pisează bine, se fierbe în borș și înainte de a se pune găluștile în acest borș, îl strecuri. (Racii trebuesc mai întâi fierți).

SUPĂ DE DOVLECEI

Razi coaja dela dovlecei, îi scobești și îi umpli iarăși cu ce ai scos din ei, amestecat cu miez de franzelă, cu tocătură de carne de miel în care amesteci un ou sau două, după cantitate, sare, piper, puțin orez

și pătrunjel. Așezi dovleceii umpluți în oala cu zeamă de carne și îi lași să fiarbă adăogând puțin orez, sare, piper, ceapă tocată mărunt și coaja dela o jumătate lămâie. Când carnea este fiartă, dai la masă. Se pune în zeamă să fiarbă înainte zarzavatul de supă, apoi se pun dovleceii care se pot umple și cu apă în loc de zeamă de carne. Mulți servesc această supă cu aguridă. Se fierb boabele de aguridă cu puțină apă, apoi se sdrobesc și se strecoară zeama lor peste ciorba de dovlecei.

SUPĂ DE CIUPERCI

Spală, curăță și taie ciupercile bucăți, rumenește-le în unt și presară-le cu făină. În urmă le pui sare, piper, puțin pătrunjel tocat, puțin usturoiu tocat și fierbi totul în zeamă de carne sau în zeamă de mazăre, sau chiar în apă simplă. Unii pun, înainte de a servi, puțină smântână. Mulți le servesc cu borș fiert. În acest caz se dă la masă cu puțin leuștean tocat.

CIORBĂ DE BURTĂ (SCHEMBEA)

Se ia burtă și picioare de vacă. Cantitățile la discreție. Să zicem: 2 kilograme burtă, unul de mure și un picior. Să se curețe bine, să se spele în mai multe ape, opărindu-le; oasele piciorului le spargi, pentru ca să iasă cuprinsul lor.

Pui toate acestea într'o oală cu apă; apa să acopere carnea. Se adaogă o căpățână de usturoiu necurățată, o ceapă întreagă, un morcov, 2—3 foi de dafin, piper negru boabe, sare și o bucată de seu de vacă. Acoperi oala și lași să fiarbă ușor.

Atunci se strecoară zeama printr'o sită deasă, iar seul îl freci pe sită cu o lingură, ca să iasă grăsimea. Burta se taie în bucăți subțiri cum e cartoful pai. Se pune iarăși în oală, se toarnă peste carne zeama în care a fost.

În altă parte pui: 4—5 gălbenușuri de ouă, o jumătate castron de iaurt, o jumătate lingură de făină și se freacă toate împreună. Pe urmă se ia din ciorbă 2—3 linguri și se toarnă peste aceste ouă, se strecoară prin sită în oala cu ciorbă. Torni și o cantitate de oțet de vin, după dorință.

Să nu stea pe foc iute, căci se taie.

SUPĂ DE GĂLUȘTI DE FICAT

Ficatul de vacă îl razi și îl treci prin sită, apoi rumenești ceapă în unt, adaogi și ficatul pentru ca să-l rumenești în același timp. Scoți dela foc și adaogi: un ou întreg bătut, pătrunjel tocat, miez de pâine muiat în lapte sau zeamă de carne. Pui iarăși la foc. Ficatul îl faci găluști și le pui, una câte una, când fierbe zeama. Piper cât de mult. Să fiarbă 15 minute.

CIORBĂ DE PEȘTE DELA DUNĂRE

Rumenește în untdelemn 3 cepi, 3 bucăți albe de praz, o țelină, 4 tomate fără piele și semințe. Aruncă în cratiță și 3 căței de usturoiu striviți și umple cu 3 litri de apă. Pune sare și piper. Curăță 1 kilogram și jumătate de pești diferiți, după cum ți-e pofta.

Pune peștele în cratiță să fiarbă 20 de minute, apoi trece lichidul prin sită în altă cratiță.

Servește foarte cald.

CIORBĂ PESCĂREASCĂ

Iată o ciorbă care nu se poate mânca în condiții excelente decât prin bălți, pe la pescării. Aceasta din două cauze: întâia că numai acolo se pot găsi mai multe varietăți de pești deodată; a doua fiindcă peștele viu are cu totul alt gust decât peștele mort. Se procedează astfel pentru pregătire:

Se pune într-o mare oală cu apă, mai multe feluri de pește, cu sare și câteva legume. Fiertura se face bună când peștii aproape s'au topit. Atunci, ce a mai rămas din toți acești pești e aruncat, iar în lichidul rămas se pune, spre a fi fiert, un pește nou, acela pe care îl aleg comesenii.

Fiert în bulionul tare în care au fiert ceilalți pești, peștele ales capătă un gust deosebit.

CIORBĂ DE IEPURE ȚIGĂNEASCĂ

Intrebuințezi capul și alte bucățele a părții de dinainte a iepurelui. Le pui într-o oală cu vin alb să stea puțin, adaogi apoi apă și sângele și pui să fiarbă. Înainte de a începe fierberea, pui: orez, ceapă tocată, morcovi tăiați ca paiul, sare, mult piper măcinat proaspăt, coajă dela jumătate lămâie.

CIORBĂ DE FASOLE

Pui în ajun să se moaie fasolea într'un vas cu apă caldă. Să stea astfel cel puțin 12 ore.

A doua zi pui această fasole într-o oală cu apă rece. Cantitatea potrivit cu numărul comesenilor și cu dorința de a fi ciorba mai rară sau mai deasă.

După ce fasolea a început să crape, numai atunci pui sarea. Apoi în timpul clocotului adaogi: ceapă tocată, o ramură de cimbru, o ramură de țelină, morcovi tăiați subțire. Când fasolea e fiartă bine, iei o pătrime a ei și o treci prin sită, lăsând să cadă prin ea în oală.

În timpul fiertului, nu trebuie să bagi lingura ca să amesteci.

Unii adaogă și puțină pătlăgea roșie pentru a colora și da ciorbei un gust acrișor.

CIORBĂ DE POTROACE MOLDOVENEȘTI

Această ciorbă se face și cu borș și cu zeamă de varză acră: cea cu zeamă de varză e preferabilă.

Pui zeama sau borșul să fiarbă cu ceapă tăiată în bucăți și pătrunjel; apoi adaogi bucățele din măruntaiele curcanului sau ale găștei.

CIORBĂ DE PERIȘOARE

Altă pregătire a ciorbei acesteia pe care am mai prezentat-o odată.

Toci carne de vacă în care ai pus miez de pâine muiat în lapte sau zeamă de carne, sare, piper, ouă câte trebuie, după cantitatea cărnei, și puțin unt proaspăt. Faci perișoarele, le tăvălești în făină și le pui să fiarbă în borș sau zeamă de varză.

Când supa este în clocot, adaogi câteva zarzavaturi: morcovi, ceapă, leuștean, țelină, azmățui, foaie de dafin, cimbru. Zarzavaturile nu trebuie puse, când apa e încă rece căci s'ar întări. Și nici toate deodată, ci numai puțin câte puțin, pentru ca lichidul să nu se răcească.

SUPĂ DE VARZĂ CU SMÂNTÂNĂ

Pune în zeamă de carne, varză, piper, ardeiu roșu și lasă să fiarbă o oră și jumătate.

Cinci minute înainte de a servi maniezi unt proaspăt cu făină și pune în oala unde fierbe supa. Adaogi smântână și oțet mai mult ori mai puțin, după gust. Sărează și servește.

SUPĂ CU CASTANE

Curăță castanele de coji, pune-le în apă fierbinte pentru ca să le poți lua și pielițele. Apoi fierbe-le în zeamă de carne.

Trece-le prin sită în piurea.

Moaie piurea cu zeamă de carne, adaogă vin de Madera, fierbe supa și curăță-o mereu de pielițele ce ies deasupra.

Rumenește ușor în unt felii de mere (rotogoale) și pune-le în supă în momentul de a servi.

Nu e nevoie de prea multă sare sau piper.

SUPĂ DE FASOLE VERDE CU OUĂ

Subțiază tecile de fasole verde, fierte prealabil în apă sărată. Treci printr'o strecurătoare cu găuri mari gălbenușuri de ouă răskoapte. Încălzește zeama de carne cât mai fierbinte. În momentul de a servi, pune înăuntru fasolea și micile bucăți de ouă.

SUPĂ DE PIURE DE CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi în atâta apă câte tacâmuri ai la masă, cartofi tăiați bucăți, apoi îi treci prin sită. Intr'o cratiță rumenești în unt sau untdelemn ceapă și praz în părți egale. În apa în care au fiert cartofi pui piu-

reaua, ceapa, prazul, sarezi, piperezi și adaogi câțiva căței de usturoiu curățați.

Zece minute înainte de a da la masă pui în supă lapte sau, mai bine, smântână dublă. Aceeași supă se poate face în zeamă de carne în loc de apă.

SUPĂ DE TAPIOCĂ

Rumenește ceapă și praz în părți egale în unt sau untdelemn.

Pune în zeamă de carne. Sărează și piperează. Pune câțiva căței de usturoiu curățați. Adaogă în ploaie tapioca. Pune pe foc să fiarbă domol, atât cât trebuie pentru ca tapioca să fie fiartă. Adaogă un pahar de smântână. Amestecă pe foc, dar să nu mai fiarbă. Servește cald.

SUPELE STRĂINE

POT-AU-FEU

Cetitorii vor găsi imediat felul cum se pregătește cunoscuta supă franceză numită „Pot-Au-Feu”; mai înainte vom da câteva lămuriri și principii de bază.

Părerea eminentului bucătar Jules Gouffé, fost mulți ani bucătar-șef al Jockey-Clubului din Paris, e că sunt două feluri de *pot-au-feu*; cel mic pentru intimitate și cel mare sau *extra*.

Pentru cel mic iată elementele și proporțiile:

750 gr. carne	150 gr. morcovi
125 gr. oase	150 gr. ceapă
4 litri apă	200 gr. praz
30 gr. sare	10 gr. frunză de țelină
25 gr. păstârnac	1 cuișoară, 150 gr. napi.

Unii adaogă și usturoiu, dar este o greșeală.

Pentru cel mare:

1.500 gr. carne	300 gr. ceapă
400 gr. oase	400 gr. praz
8 litri apă	25 gr. țelină
60 gr. sare	2 cuișoare
300 gr. morcovi	50 gr. păstârnac.

Carnea întrebuințată este: pulpa și coasta. Despre prospețimea ei nu mai e nevoie să vorbim.

Procedura este următoarea:

Focul să fie bine făcut dela început, adică mașina să fie plină de cărbuni când oala este pusă pe foc. Focul trebuie să dureze egal și fără nicio întrerupere. Când începe să slăbească adaogă lemne sau cărbuni cu încetul, evitând ca flacăra să pornească brusc și violentă.

După ce a început fierberea, capacul să rămâie întredeschis, cam de două degete căci închis de tot, zeama ar ieși turbure.

În oală pune, mai întâi, oasele sfărâmate, apoi cărnurile legate, în sfârșit 3 litri de apă filtrată pentru micul rasol și 6 litri pentru cel mare. Pune la foc. Adaogă sare. Să înceapă fierberea.

De îndată ce spuma începe să se urce, adaogă 150 gr. apă rece în micul rasol și 300 gr. în cel mare. Spumează cu lingura găurită. Șterge bine marginile oalei.

Adaogă legumele.

De îndată ce fierberea reîncepe pune oala numai cu un colț pe flacăra ochiului deschis pentru ca fierberea să se facă numai într-o parte. Acopere restul focului cu cenușă pentru ca fierberea să fie egală. Micul rasol va fierbe 3 ore, cel mare 5.

Când rasolul e fiert trebuie scos. Sare nu trebuie pusă niciodată prea multă dela început, căci, mai ales dacă o parte a bulionului e păstrată pentru a doua zi, se sarează el singur stând.

Bulionul trebuie cu mare grijă curățat de grăsime. Această operație se face mai ușor când oala fierbe. Dar să nu se ia și bulion în același timp cu grăsimea. Aceste grăsimi trebuiesc păstrate, căci servesc foarte bine pentru prăjit legumele, cărnurile, peștii etc. Aceste grăsimi trebuiesc, însă, *clarificate*, fierbându-le timp de o oră la foc domol. După ce bulionul s'a răcit treceți-l prin strecurătoare.

Legumele, odată fierte, trebuiesc scoase căci, stând prea mult timp în bulion s'ar sustrage mare parte din bunele lui calități; legumele ar deveni gustoase, dar bulionul ar pierde.

Primăvara și vara legumele fierb mai repede, iarna trebuiesc ținute mai mult timp în apa unde fierb.

Jules Gouffé susține, apoi, împotriva altor păreri, că acest rasol nu e nevoie să fiarbă mai mult de 5 ore, pe când alți bucătari reclamă 6 sau 7 ore.

Apoi pe când în alte tratate, cărnii de vacă și se adaogă și carne de pasăre, Jules Gouffé nu admite în Pot-au-feu decât carnea de vacă.

Aci nu suntem de părerea lui. Carnea de pasăre o socotim binefăcătoare pentru calitatea și gustul bulionului.

Acum să dăm aci o preparație experimentată care a produs o excelentă pregătire culinară. Este o modificare pe care n'o găsești în niciun text francez. Iat-o:

Iei un kilogram sau un kilogram și jumătate de carne rasol, pulpă sau costiță. Dacă dorești să iasă supa mai grasă vei lua coastă, dacă o vrei mai slabă dar mai limpede, vei lua pulpă.

O supă pentru 10 persoane, de pildă, se face cu următoarele proporții:

Pui în oală 5 litri apă, 1 kilogr. carne de vacă, un picior afumat de porc, o găină sau câteva măruntaie de pasăre (aripi, gât, picior) sare de cea mare, piper boabe și pui pe foc. Când supa începe să spumeze iei spuma de câteva ori, până ce ai luat-o toată; după aceea pui și următoarele legume: două cepi, din care una înțepată cu o cuișoară, un morcov tăiat bucăți un păstârnac, un buchet garnit compus din pătrunjel, foaie de dafin, cimbru și usturoiu, două tomate, 5—6 bucăți din partea albă a prazului tăiate lungi cât un deget și legate împreună spre a nu se risipi în oală, un ficat de vacă.

Oala trebuie pusă pe un foc domol astfel ca supa să fiarbă în mod absolut egal dar incontinuu timp de 7 sau 8 ore.

După 5 ore de fiert se poate pune și un sfert de varză dulce care, mai înainte a fost pusă timp de 15 minute în apă în clocot. O oră înainte de a servi poți pune și câțiva cartofi tăiați în două.

Supa o servești într'un castron în care ai așezat felii de franzelă prăjite, carnea o prezinți pe o farfurie iar legumele pe alta.

Atât carnea cât și găina trebuiesc legate bine, fiecare în parte, spre a nu se desface.

SUPĂ DE CEAPĂ

(*Soupe a l'oignon*). -- Curăță și taie în felii câteva cepe mari, pune-le în unt sau în untură să se rumenească tare, pune o lingură de făină pentru 2 litri de apă. Lasă să fiarbă 5 minute, umple cu apă rece, (2 litri), adu clocotul, sarează, piperează. Timp de 15 minute să fiarbă puternic. Taie felii de franzelă și prăjește-le ușor la cuptor. Pune pâinea în castronul de supă și presară deasupra cașcaval grecesc sau șvaițer și parmezan ras. Peste acestea toarnă lichidul fără a-l trece prin sită. Pune pe supă bucăți subțiri de șvaițer și presară pesmete. Mai pune și bucățele de unt și așează la cuptorul cel mai iute. Această supă se poate face și cu zeamă de carne în loc de apă.

SUPĂ ȚĂRĂNEASCĂ EXOTICĂ

Ia doi cartofi, doi praji, două cepi, un morcov, două tomate. Taie-le în felii și prăjește-le câteva minute într'o lingură de untdelemn sau în puțin unt.

Adaogi puțin pătrunjel, sare, piper și, puțin câte puțin, apă caldă în cantitate suficientă. Să fiarbă o oră.

Trece apoi legumele prin sită și pune-le din nou în supă cu o lingură de smântână. Amestecă bine și pune să mai fiarbă câteva minute. În momentul de a servi adaogă un gălbenuș de ou, amestecând bine.

SUPĂ FRANCEZĂ CU TOMATE

Taie în felii 3 tomate și o ceapă și prăjește-le în grăsime de porc câteva minute. Adaogă un litru de apă caldă, sare și mult piper.

Să fiarbă bine până ce tomatele vor fi fierte tare. Trece bulionul prin sită, aruncă felii subțiri de pâine rece și fidea și pune să fiarbă 5 sau 6 minute.

SUPĂ DE MAZĂRE VERDE

Pui într'o cratiță puțină apă, oasele și spinarea unui pui, 2 felii de slănină slabă, o ceapă. Sărezi; să fiarbă domol 2 și 1/2 ore. Lași să se răcească și iei grăsimea. În altă cratiță pui la fiert 500 gr. mazăre boabe verzi, apoi o treci prin sită. Torni deasupra 250 gr. de lapte și un gălbenuș de ou. Amesteci bine. Treci prin strecurătoare primul bulion în altă cratiță curată; pui la fiert, apoi torni încet laptele și jumătatea de mazăre, amestecând și lăsând să fiarbă încet.

Când servești adaogă o lingură de smântână.

SUPĂ DE PIPOTĂ ȘI FICAT

Iei ficatul, pipota și inima unei găște și 125 gr. ficat de porc. Pune-le într'o cratiță în puțină apă, sare, piper, nucșoară și zeama unei ½ de lămâie. Mai pune o ceapă și puțin pătrunjel. Lași să fiarbă domol până ce măruntaiele s'au fiert bine, apoi le treci, prin sită în castronul de supă. În momentul de a servi torni deasupra o câtime de zeamă pregătită dinainte.

SUPĂ DE CEAPĂ

Aceasta nu este „*la soupe a l'oignon*” descrisă mai sus.

Prăjește mai multă ceapă în unt, dar să fie ușor prăjită. Moaie cu jumătate apă și jumătate zeamă de carne. Adaogi buchetul cunoscut. Pui să fiarbă, apoi lași să pâlpâie puțin. Scoți buchetul, sărezi și piperezi bine. Pui un albuș de ou și leagă unul sau două gălbenușuri și puțin oțet.

SUPĂ DE BRÂNZĂ CU PĂTRUNJEL

Iei o egală cantitate de șvaițer ras și de făină. Adaogă câte 1 ou întreg de persoană. Amestecă cu cât lapte sau zeamă de carne dorești să ai, după numărul comesenilor. Piperează mult. Focul domol. Amestecă mereu cu o lingură de lemn. La întâiul clocot servește, dar mai înainte pune în farfurii pătrunjel tocat.

SUPĂ DE FASOLE ȘI MĂCRIȘ

Fierbe 500 gr. fasole uscată în 2 litri de apă sărată. Scoată-le și păstrează apa. Trece prin sită și pune iarăși în aceeași apă. Toacă 2—3 pumni de măcriș pe care îl rumenești în unt. Amestecă-le cu fasole și fierbe 10 minute. Toarnă peste felii de franzelă. Fasolea, se știe, trebuie ținută în apă în prealabil timp de cel puțin 12 ore.

SUPĂ DE ȘUNCĂ CU ȚELINĂ

Taie subțire 2 cepi pe care le rumenești în unt, în același timp presari peste ele făină. Când începe să prindă culoare toarnă 2 litri de zeamă de carne. Adaogă 50 gr. șuncă tăiată subțire ca paiul, pune la fiert iute, cu smântână deasă.

În momentul de a servi adaogi bucățele de țelină crudă. Atunci servește repede fiindcă nu trebuie nici să fiarbă țelina, nici țelina să răcească, bulionul.

SUPĂ FRANCEZĂ DE IEPURE

Golește un iepure și păstrează-i sângele pe care-l botezi cu puțin oțet spre a nu se închea.

Subțiezi o lingură de făină în mult unt. Pui iepurele tăiat în bucăți să se rumenească în acest sos. Umpli cu un pahar de vin de Porto și atâta zeamă de carne câtă îți trebuie pentru supă. Sărează,

piperează, adaogă ceapă, dafin, cimbru, frunză de țelină, rosmarin dacă ai, cât și orice altă plantă aromatică ce poți avea.

După un ceas de fiertură, scoate bucățelele de iepure și le pui în castronul de supă. Treci bulionul prin sită. Scoți câteva linguri pe care le amesteci bine cu sângele și le torni, cu băgare de seamă, în bulion, săltând mereu oala sau cratița. Toarnă în castronul de supă.

Această supă trebuie mult pipărată și ardeiată.

SUPĂ DE RACI (BISQUE)

Iei de pildă, 60 de raci de talie mai mică și-i speli în mai multe ape, le scoți tubul negru al digestiunii dela coadă și-i pui să fiarbă în puțină apă cu sare. Li scoți, cureți cozile și picioarele și pui cărnurile de o parte iar restul racului îl pisezi, mult de tot, într'o piuliță. Adaogi în piuliță 150 grame de unt și pisezi mereu. Pasta ce a rezultat o pui într'o cratiță cu puțină apă și lași să fiarbă. Apoi treci pasta prin sită subțire. Piureaua aceasta o pui din nou în cratiță adăogând coji bine coapte de franzelă. De îndată ce piureaua e fiartă, treci tot conținutul cratiței prin sită. Pui să fiarbă din nou piureaua în zeamă de carne sau într'o apă în care au fiert pești. Prăjește în unt bucățelele de franzelă, le pui în cratiță și torni peste ele bulionul. Apoi răstorni carnea cozilor și a picioarelor.

Dai la masă după ce aceste cozi au stat în bulionul fierbinte, cel puțin dela 5 până la 10 minute.

SUPĂ (POT-A-FEU) „HENRIC IV“

Iată „Potofeul“ sau supa și rasolul în care intră, nu numai carnea de vacă, dar și alte cărnuri.

În oală se pune carnea de vacă și legumele astfel după cum am arătat pentru „Pot-au-feu“ de mai sus. Apoi se adaogă:

1 bucată de slănină de piept slab, cât și un picior de șuncă, ambele opărite bine.

Se mai pune o găină întreagă.

Un ceas înainte de a servi se pun și câțiva cartofi ca să fiarbă bine.

SUPA CULTIVATORULUI

Pune: 6 carote, 4 napi, 2 praji, o inimă de varză dulce, 1/2 ceapă, o legătură de măcriș, 1 lăptucă. Totul tăiat în bucăți nu tocmai mici.

Sărează, pune puțin zahăr, pune să se rumenească în unt. Când legumele s'au colorat, umple cu 3 litri de zeamă de carne, scoate grăsimea și provoacă clocotul.

Adaogă un pumn de fasole verde crudă și mazăre boabe.

Să fiarbă un ceas și jumătate la foc domol.

Adaogă puțin mărar, dar numai în clipa dărei la masă.

SUPA „MARGITA“

Ia 10 cartofi și 8 praji tăiați. Rumenește prajii în unt, umple cu 2 litri de zeamă de carne și 1 litru piurea de cartofi, adaogă cei 10 cartofi curățați și tăiați. Să fiarbă un ceas și jumătate.

Leagă apoi cu 250 gr. smântână și 100 gr. unt.

SUPĂ „SOLFERINO“

Rumenește în unt 3 sau 4 praji tăiați în bastonașe, adaogă 600 gr. pătlăgele roșii fără piele și semințe și buchetul. Umple cu 3 litri zeamă de carne și adaogă 4 sau 5 cartofi ziși „chifle“ tăiați rotogoale. Să fiarbă un ceas și jumătate. Scoate buchetul și trece prin sită. Mai adaogă 500 gr. zeamă de carne, pune unt și trece prin tulpan.

Pui înăuntru cartofi fierți în zeamă de carne și tăiați ca nucile mai mici.

SUPĂ PORTUGHEZĂ

Rumenește în unt 200 gr. ceapă tocată și slănină de piept slab, tăiată în bucățele; adaogă un kilogram pătlăgele roșii fără piele și semințe și un buchet cu usturoi. Când pătlăgeaua s'a topit, adaogă un pumn de orez și moaie cu 1 litru și jumătate de zeamă de carne.

Să fiarbă la un foc domol 1½ oră și trece prin sită.

Mai pune unt și trece prin tulpan.

Pune, mai înainte de a da la masă, orez fiert în zeamă de carne.

SUPĂ PIUREA DE MORCOVI

Taie mărunt 2 kilo morcovi și pune-i la rumenit în unt cu o ceapă tăiată mărunt și 100 gr. costiță afumată sau piept gras tocat mărunt; adaogă 100 gr. orez și buchetul.

Umple cu 2 litri de zeamă de carne și lasă ca să fiarbă 1½ oră.

Trece prin sită, subțiază cu 4—500 grame zeamă de carne, pune puțin unt și trece prin tulpan.

Adaogă orez fiert în zeamă de carne.

MEHL-SUPP (SUPĂ GERMANĂ DE FĂINĂ)

Taie subțire 2 praji și 1 ceapă, rumenește-le cu unt proaspăt, adaogă 2 linguri de făină și moaie cu 100 gr. oțet. Umple cu 1 litru zeamă de carne, pune sare și piper dar nu amesteca prea tare pentru ca să nu rămâie cocoloașe în supă.

Să fiarbă 35 minute, apoi adaogă 200 gr. smântână și o bucată de unt proaspăt.

SUPĂ MUTTON BROTH (ENGLEZĂ)

Ia: 2 piepți de berbec, 250 grame de arpacaș, 4 carote, 2 ramuri de țelină, 2 praji, 2 napi, 3 litri de zeamă de carne.

Legumele tăiate în bucăți mari, rumenește-le în unt, umple cu zeamă de carne, adaogă berbecul și arpacașul fiert aproape.

Trage afară piepții de berbec, scoatele oasele și lasă să se răcească sub teasc. Taie-i apoi în bucăți regulate.

Amestecă în supă dimpreună cu o lingură de pătrunjel tocat și opărit.

GULIAS-SUPPE (UNGARĂ)

Toacă fin 2 sau 3 cepe pe care le pui să se rumenească în unt cu 4 sau 500 gr. carne de vacă slabă tăiată în bucăți egale.

Pune sare, paprika, kimen și usturoi strivit.

Când carnea a fiert îndestul, presară 25 gr. făină și lasă să se coloreze puțin.

Umple cu 2 litri zeamă de carne și lasă să fiarbă 1½ oră la foc domol.

Jumătate oră înainte de a servi adaogă 3 sau 4 cartofi tăiați bucăți și servește cu franzeluțe prăjite în unt.

LEBBER-SUPPE (AUSTRIACĂ)

Taie subțire 300 gr. ficat de vacă sau de vițel și rumenește-l în unt cu mai multe zarzavaturi (ceapă, morcovi, pătrunjel, praz, țelină) prealabil rumenite în unt.

Pune sare, piper, 2 linguri de făină. Umple cu un litru zeamă de vițel și 100 gr. bulion de pătlăgele roșii. Să fiarbă trei sferturi de oră. Scurge apa de pe ficat și pisează-l în piuliță. Trece-l prin sită și după ce l'ai subțiat cu lichidul în care a fiert și a fost trecut prin strecurătoare, adaogă un pahar de vin alb și încălzește la „Bain-Marie“.

Pune unt și toarnă în castron peste franzeluțe prăjite în unt.

WASERZOOI (BELGIANĂ)

Ia: crap, știucă, caracudă, țipar, șalău și taie acești pești în bucăți regulate și pune-le într'o cratiță, având grija să pui dedesubt peștii cei mai tari și deasupra cei mai delicați.

Adaogă o bucată mare de unt, un pumn de rădăcină și frunză de pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, sare, piper. Umple cu bulion de pește până ce acoperi peștii din cratiță și lasă să fiarbă puternic. Să fiarbă până ce supa se va fi legat prin scădere.

Se servește cu franzeluțe prăjite.

NOTĂ.—Bulionul de pește se obține astfel: se iau 2 kilograme de capete de pește, oase, cozi etc., 1 ceapă tăiată mărunt, buchetul, 1 litru vin alb acru, 6 litri apă, sare, lămâie și curățituri de enuperi.

Pune totul într'o oală înaltă. Să fiarbă domol o oră.

Trece prin tulpan și servește-te de bulion de câte ori trebuie.

OLLA PODRIDA (SPANIOLĂ)

Proporțiile pentru 15 persoane

- 500 gr. slănină slabă (piept).
- Ia: 4 kg. carne de vacă fără oase.
- 30 gr. șuncă.
- O coadă de berbec tăiată bucăți.
- 1 cârnat cu usturoiu și ardeiu.
- 1 potârniche.
- 1 rață.
- 1 pui mijlociu.
- 1 varză opărită.
- 6 lăptuci.
- 300 gr. mazăre uscată, muiată 24 ore.
- 6 litri zeamă de carne.
- Sare, piper.
- Pune să fiarbă, spumează, lasă să fiarbă 5 ore, scoțând afară una câte una legumele și cârnurile după cum s'au fiert.
- Scoate grăsimea cu îngrijire.
- Servește cârnurile și legumele de o parte și supa de alta.

PUCHERO (SPANIOLĂ)

Această supă cuprinde toate elementele supei franceze „Pot-au-feu“, având mai mult: o ureche de porc, costiță afumată și măruntaie de pasăre (aripi, picioare etc.). Apoi, pe lângă legumele din „Pot-au-feu“ se mai adaogă o felie de dovlecel, o lăptucă, jumătate de varză și un pumn de mazăre boabe muiată în apă.

Se mai adaogă puțină mentă și se lasă ca să fiarbă 4 ore.

SCI (RUSEASCĂ)

Supa cea mai populară în Rusia.

Proporțiile pentru 10 persoane:

Se ia: 1 varză, 2 cepe mari, 2 praji, 1 kg. piept de berbec, 2 linguri de făină, smântână acră și zeamă de carne.

Taie varza în felii și rumenește-o în unt, umple cu 3 litri de zeamă de carne, pune sare și piper.

Adaogă pieptul de berbec tăiat în bucăți mari.

Să fiarbă regulat 1 și ½ oră.

Rumenește în unt ceapa și prazul, presară-le cu făină și toarnă-le deasupra 20 gr. smântână acră.

Această legătură adaog-o supei trei sferturi de oră înainte de a servi.

Termină adăogând câteva linguri de smântână și o lingură de pătrunjel tocat și opărit.

BORȘ-KOOP (RUSEASCĂ)

Taie mărunț: 2 morcovi, 2 cepe, 1 praz, jumătate ramură de țelină și jumătate sfeclă. Rumenește-le toate acestea cu grăsime și 100 gr. oțet. Mai adaogă buchetul de rădăcini de pătrunjel și azmățui. Umple cu 2 litri apă, sare și piper. Pune la fiert și adaogă 300 gr. carne de vacă slabă și tocată precum și câteva gâturi de pasări tăiate în bucăți. Să fiarbă 1 și ½ oră. Trece prin tulpă.

În această zeamă pune vreo 20 lame subțiri de sfeclă fiartă și când supa este roșie de tot trece-o iarăși prin tulpă și pune-o să fiarbă din nou.

BORȘUL POLONEZ (POLONEZA)

Iei: 1 rață ușor rumenită la cuptor.

1 kg. piept de vacă opărit.

500 gr. slănină afumată slabă zisă „piept“.

1 buchet cu o cuișoară în mijloc.

250 grame cârnăciori de porc (chipolata).

1 sfeclă.

2 praji.

2 cepi.

Rădăcini de pătrunjel și țelină.

Legumele toate tăiate mărunț.

Rumenește aceste legume în unt. Umple cu 3 litri zeamă de carne, adaogă rața, vaca, slăcina, buchetul.

La spuma și lasă să fiarbă încet până ce toate cărnurile vor fi bine fierte. Scoate atunci cărnurile și slăcina și taie-le în bucăți regulate.

La grăsimea supei și leag-o cu 3 sau 4 linguri smântână acră subțiată cu 100 gr. zeamă de sfeclă acră. Adaogă jumătate lingură de mărar și pătrunjel tocați și opăriți. Servește.

PISTO (ITALIANĂ)

Curăță și taie în bucăți mari:

2 carote, 2 napi, 2 praji, 1 ceapă, 4 dovlecei cu floare, 4 cartofi, o inimă de varză, 2 pătlăgele roșii.

Rumenește în unt ceapa și prazul și adaogă cartofii, napii, dovleceii, varza și roșiile.

Umple cu 3 litri apă sau zeamă de carne foarte ușoară și adaogă 200 gr. slănină slabă piept și 200 gr. de șuncă, totul bine opărit și tăiat în bucățele.

Pune oala la foc și adaogă cartofii, fasolea și mazărea.

Un sfert de ceas înainte de a servi pune să fiarbă în supă 150 până la 200 gr. de fidea.

Pentru legătură pisezi împreună 2 sau 3 foi de basilic, 50 gr. slănină grasă și 4 căței de usturoi. Adaogă 150 gr. de parmezan ras.

Lucrezi acest amestec în piuliță și-l adaogi supei în ultimul moment.

SUPĂ „MICA OALĂ“ (Petite Marmite)

Este supă „Pot-Au-Feu“ căruia i s'a adăugat un pui sau o găină sau măruntaie de pasăre.

Varza, după ce ai ținut-o vreo 10 minute în apă fiartă, o scoți ca s'o răcorești, o fierbi în zeamă de carne; apoi morcovii și napii sunt tăiați mărunt și prazul tăiat scurt de trei centimetri.

Când dai la masă, torni zeama într'un castron unde ai pus pâine prăjită. Legumele și puiul merg în acest castron pe când carnea tăiată în bucăți se servește deosebit dimpreună cu varza.

Peste zeamă se presară, dacă voiți, parmezan ras.

SUPĂ PIUREA DE MAZĂRE PROASPĂTĂ

Fierbi în apă 1 kilo de boabe, apoi le pisezi și le treci prin sită. Pui din nou piurea pe foc în altă cratiță și-i adaogi zeama albă de carne.

SUPĂ PIUREA DE MAZĂRE CU UNT

Fierbi boabele în 75 gr. de unt, o lăptucă tăiată mărunt, puțin zahăr, 2 cepe moi, 6 gr. de sare și 200 gr. apă. Pisezi boabele când s'au fiert, le treci prin sită. Apoi pui piurea în altă cratiță, și o aduci la punct în zeamă de carne.

Pentru amândouă aceste piureuri se adaogă, la sfârșit, 60 gr. de unt de fiecare litru.

SUPĂ PIUREA PORTUGHEZĂ

Pui în unt un amestec de: 50 gr. costiță afumată tăiată în bucățele, o ceapă și o carotă tăiată la fel, o foaie de dafin, puțin cimbru și puțin pătrunjel. Adaogi 600 gr. de pătlăgele roșii fără semințe și pieliță și un cățel de usturoi. Fierbe încet. Trece prin sită deasă. Pune din nou în cratiță, adaogă 250 gr. orez spălat bine, umple cu 1 litru și $\frac{1}{2}$ zeamă de carne. Să fiarbă jumătate oră la foc domol.

SUPĂ PIUREA DE ȚELINĂ

500 gr. țelină tăiată subțire e fiartă câteva minute în apă în clocot. Scoate-o, scutur-o și pune-o în cratiță cu o mare lingură de unt. Acoperă cratița și lasă să fiarbă 10 minute. Umple cu 1 litru zeamă de carne și, dacă lipsește, cu un litru de apă fierbinte. Dacă ai pus apă adaogă vreo 10 gr. de sare.

Adaogă țelinei 200 gr. cartofi tăiați foarte mărunt. Acoperă cratița și lasă să fiarbă încet.

Trece țelina și cartofii prin sită deasă. Adaogă acestei piurea puțin lapte fierbinte. Apoi încorporează 2 linguri de unt și apă de fântână proaspătă.

Se adaogă crutoane.

SUPĂ PIUREA DE NAPI

Absolut la fel.

SUPĂ PIUREA DE CONOPIDĂ

Iarăși la fel.

SUPĂ PIUREA DE VÂNAT

Frige pe jumătate un fazan sau 2 potârnicchi, adaogi 250 gr. linte și fierbi mai departe până fiertura e gata. Umpli cu zeamă de carne sau apă. Adaogi buchetul cu pătrunjel, cimbru și dafin, o ceapă înțepată cu 1 cuișor, sare și piper.

Pasărele fiind fierte, scoți carnea de pe oase și o pisezi împreună cu linte scursă bine de apă.

Pune din nou piureaua pe foc în apă în care au fiert elementele, apoi trece prin sită deasă.

Pui iarăși piureaua în cratiță și îi adaugi zeamă de carne fierbinte cât și aproape 100 grame unt proaspăt.

Se pun crutoane.

SUPĂ DERBY

2 litri de piurea de pătlăgele roșii untată.

În altă cratiță fierbe acoperit 600 gr. coadă de vacă tăiată în bucăți. Cum s'a fiert scoate carnea de pe oase, tai-o în bucăți mici ca aluna, pune-le în cratița cu zeamă în care au fiert, după ce ai scos grăsimea și ai trecut zeama prin sită.

În timpul acesta să se fi fiert în zeamă de carne 100 gr. orez.

Dând la masă, pui în castron carnea și orezul și torni deasupra piureaua de pătlăgele roșii fierbinte.

SUPĂ CECILE SOREL

Fierbe în 2 litri de bulion o găină tânără.

Din altă parte iei partea albă a 2 praji, cât degetul în lungime și-i tai în șiruri foarte subțiri. Arunci prazul în apă în clocot timp de un minut. Scurge-l de apă. Pune-l în cratiță cu 50 gr. de unt; să stea câteva minute pe foc domol. Adaugă 200 gr. de cartofi tăiați în roto-goale foarte mici. Umple cu lichidul în care a fiert puiul. De îndată ce au fiert legumele trage cratița pe marginea mașinii și adaugă carnea paserei tăiată în felii foarte subțiri. Mai adaugă și câteva bucățele de unt proaspăt.

În această supă se pune numai pieptul paserei.

SUPĂ PARMENTIER

Fierbi în unt, dar ușor, albul a 2 praji tăiați subțire, adaugi 600 grame cartofi tăiați în bucăți, pune 1 litru și 500 gr. zeamă de carne sau apă fierbinte. Să fiarbă repede. Când cartofii s'au fiert, sfărâmi

cu un pământuf, trece prin sită. Pune piureaua în cratiță pe foc, îi adaugi zeamă de carne sau lapte fierbinte.

Când servești adaugi 150 gr. smântână proaspătă și câteva bucățele de unt proaspăt.

Crutoane alături.

SUPĂ ITALIANĂ „MINESTRA”

Toacă mărunt 60 gr. de slănină proaspătă dela piept și adaugă 40 gr. de slănină rasă. Incălzește această slănină într-o cratiță cu 16 gr. de sare; adaugă o carotă, un nap, o ramură de țelină și 2 cartofi de mijloc tăiați în felii subțiri; în același timp 100 gr. de inimă de varză tăiată ca fideaua și 2 pătlăgele roșii fără pieliță și semințe.

După 30 minute de clocot mai adaugă 200 gr. boabe de mazăre verde, un pumn de fasole verde tăiată în bucățele mici și 100 gr. de orez sau de spaghetti rupte în bucăți. Apoi lași să mai fiarbă 40—50 de minute la foc domol.

În ultimul moment adaugi un cățel de usturoiu strivit.

Unii adaugă acestei supe aproape toate legumele proaspete ale sezonului.

CIORBĂ RUSKI (RUSEASCĂ)

Rumenește în unt 4 linguri de ceapă tocată mărunt; presară 1 lingură de făină, care să fiarbă un moment. Adaugă 200 gr. de varză acră trecută prin apă caldă, apoi o storci bine pentru ca să iasă apa. Toacă-o. Umplescu cu 2 litri de zeamă de carne și pune la fiert. Adaugă atunci o bucată de piept de vacă de vreo 400 grame trecut prin apă fiartă și răcorit apoi. Pui buchetul și piper. Să fiarbă 3 ore.

Când vrei să servești scoți bucata de piept, tai-o în bucăți mari, pune-le în castronul de dat la masă și toarnă deasupra ciorba după ce ai tras grăsimea. Scoate și aruncă buchetul.

Poți servi, în același timp, o sosieră cu smântână mai acrișoară.

SUPĂ SACHA GUITRY

Topește în unt 200 gr. de foi de măcriș proaspăt; trece-le prin sită și umple-le cu 1 litru de zeamă de pasăre.

Când e aproape să servești adaugă o legătură de 6 gălbenușuri de ouă subțiate cu 150 gr. de smântână proaspătă. Când legătura e făcută pe foc, trage oala de pe flacără și adaugă 75 gr. unt proaspăt. Să nu fiarbă când se leagă.

Invelește cu pâinișoare prăjite.

SUPĂ MILTON

Aceeași pregătire, atât numai că, în loc de măcriș se pune sparanghel.

SUPA NEPUTINCIOȘULUI

Pisează foarte mărunț 250 gr. carne de pasăre fiartă în zeama de carne. Moaie piureaua cu 250 gr. de lapte fiert și trece prin sită deasă. Pune piureaua într'un castron, adaugă 400 gr. de lapte fierbinte și mai pune și 3 sau 4 gălbenușuri de ouă și 100 gr. de vin alb vechiu.

SUPĂ DE SĂNĂTATE

Este ciorba franceză cu ceapă (Soupe a l'oignon) căreia i se adaugă lapte și e legată cu 3 gălbenușuri de ouă pentru fiecare litru de supă. Umpli cu 100 gr. smântână foarte proaspătă și câteva bucățele de unt.

Se servește cu bucățele de pasăre uscată la cuptor și brânză rasă.

CONSOMMEU JOCKEY-CLUB

Ia 3 kg. carne de vacă, 2 kg. carne de vițel și 2 găini cărora le-ai scos carnea pieptului. Pune găinile la frigare, la foc viu, spre a se colora, dar nu spre a se frige de tot. Apoi așează toate cărnurile într'o cratiță cu 7 litri de „Mare bulion”. (Vezi la capitolul sosurilor).

Să fiarbă, spumează, adaugă sare, morcovi, praz. Lași să pâlpâie pe colțul mașinii 4 ore.

Treci prin sită, ia grăsimea și limpezește-l cu piepturile de găină pe care le-ai rezervat.

CONSOMMEU DE PASĂRE JOCKEY-CLUB

Pune într'o oală două găini cărora le-ai scos carnea pieptului și 3 kilograme carne de vițel fără oase și legată.

Umple cu 5 litri mare bulion (în lipsa zemei de carne), adaugă 20 grame de sare și lasă să fiarbă. Spumează. Adaugă 2 cepi din care una înțepată cu 2 cuișori și un buchet de praz cu o ramură de țelină.

Pe colțul mașinii să fiarbă până ce s'a fiert carnea. Scoate atunci cărnurile și sarează-le.

Treci consomeul prin tulpan, scoate bine grăsimea, limpezește cu piepturile găinilor și treci iarăși prin tulpan și rezervă-l spre a fi servit.

Consomeul de pasăre nu trebuie să fie gălbui ca chilimbarul, ci limpede-albicios.

SUPĂ DE PIUREA DE FASOLE ALBĂ

Trebue 1 kg. jumătate fasole albă cu 3 litri apă, 1 ceapă, 1 buchet garnit., 1 carotă, 10 gr. sare, 8 gr. zahăr.

Când fasolea a fiert, scoate-o și pisează-o într'o piuliță, apoi se trece prin sită.

Se umple cu 2 litri zeamă de pasăre, apoi se pune să fiarbă 10 minute pe colțul mașinii.

Toarnă în castron, adăugând 100 gr. orez fiert în zeamă de carne și o lingură de asmațui.

Leagă cu 200 gr. smântână și 30 gr. unt. Amestecă, gustă și servește.

SUPĂ PIUREA DE LINTE, ZISĂ SUPĂ „CONTI“

Spală 1 kg. și jumătate linte și fierbe cu 3 litri apă, 1 buchet garnit, o ceapă înțepată cu 2 cuișori, 1 carotă, o ramură de țelină.

Când linte a fiert, scoate buchetul, pisează-o trece-o prin sită, apoi umple cu un litru zeamă de carne de vânat. Amestecă cu lingura ca să nu se prindă.

Să fiarbă încet pe colțul mașinii, oala acoperită numai pe trei sferturi.

Fierbe în zeamă de carne 100 gr. frunză de țelină, despărțită în mici buchete pe care le scuturi de apă și le pui în castronul de supă.

Spumează piurea și toarn-o peste țelină.

SUPĂ PIUREA DE CASTANE

Fierbe 60 castane în zeamă de carne, la foc domol. Când castanele au fiert, trece-le prin sită, umple cu 5 litri de bulion; provoacă fierberea, apoi lasă pe colțul mașinii să pâlpâie încet. Spumează și toarnă în castron.

Cu această supă se servesc crutoane de franzelă prăjită.

SUPĂ CREMĂ DE PASĂRE

Pune într-o cratiță 200 gr. unt, 250 gr. făină și lasă să se coloreze umplând cu 3 litri consomeu de pasere. (Vezi la supe).

Amestecă tare pe foc și când e în clocot adaugă: 1 pasere de 1½ kg., 1½ kg. picioare de vițel opărite, un buchet, compus din frunze de țelină și praz.

Să fiarbă 2 ore.

Scoate pasărea i-ai carnea de pe oase, aruncă-i pielea și toate părțile nervoase. Pisează cărnurile în piuliță, incorporându-le, puțin câte puțin, 100 gr. unt foarte bun și 250 gr. smântână dublă. Trece această piurea prin sită subțire. Trece prin sită tot la fel și zeama. Leag-o cu 4 gălbenușuri de ouă, și adaugă-i amestecând piurea de pasăre.

Bate cu pământul de sârmă, rectifică gustul și trece din nou totul prin sită.

În momentul de a servi adaugă o bucată de unt și puțină smântână.

CREMĂ DE PRAZ

Pune într'o cratiță sau oală 200 gr. unt, 150 gr. făină. Rumenește puțin apoi umple cu 4 litri zeamă de carne de pasăre.

Adaugi 1 kg. picioare de vițel, tăiate în bucăți și opărite și 500 gr. praz opărit și ușor rumenit în unt. Să fiarbă 2 ore.

Scoate carnea de vițel și trece piureaua prin sită. Leagă cu 4 gălbenușuri de ouă și 500 gr. smântână dublă. Adaugă, după ce ai tras oala dela foc, 200 gr. unt. Trece prin sită și servește. Alături cru-toane.

SUPĂ BAGRATION

Pune într'o cratiță 200 gr. unt. Când untul s'a topit adaugă 235 gr. făină. Să se rumenească slab și umple cu 3 litri și jumătate zeamă de carne de pasăre. Adaugă 2 kg. carne de vițel fără grăsime și un picior de vițel opărit și tăiat bucăți.

Adaugă 50 gr. orez, 50 gr. ceapă, 50 gr. carote, 1 buchet, sare și piper.

Să fiarbă 2 ore. Spumează des. Scoate vițelul și-l pisează în piuliță cu 150 gr. unt și 200 gr. smântână dublă. Trece piureaua prin sită.

Adaugă 200 gr. smântână și o bucată de unt și trece iarăși prin sită.

În momentul serviciului adaugă 125 gr. macaroane fierte în zeama de pasăre și tăiate în bucăți mici.

Se adaugă parmezan ras într'o farfurie.

CIORBĂ DE IEPURE ENGLEZĂ

Jupoaie iepurele și păstrează-i sângele. Taie iepurele în bucăți egale și rumenește-le în unt cu ramuri de pătrunjel și ceapă tăiată rondo. Sare și piper. Când iepurele e rumen, fă un rântaș cu 150 gr. făină, o sticlă de vin negru și 2 litri zeamă de carne. Iepurele să fiarbă. Când a fiert trece bucățile într'o strecurătoare. curățe-le bine să nu aibă spărturi de oase. Pune toate bucățile într'o cratiță și ține-le la cald. Zeama ține-o în oală pe marginea mașinii; când a început să fiarbă trece-o prin sită, leagă cu sângele rezervat, scoțând bine grăsimea.

Pune bucățile de iepure în cratiță, toarnă zeamă deasupra și adaugă-i ardei roșu.

BORȘ CU PUI DE GĂINĂ

Să fiarbă borșul cu ceapă și cu leuștean sau cimbru; să dea în două-trei clocote, din altă parte pregătește o umplutură pentru pui, compusă din orez, pătrunjel tocat, măruntaiele puilor, o ceapă prăjită și tocată; sare cu piper, o bucată de unt proaspăt și pezmete trecut prin sită.

Amestecă bine toate acestea, umple puii, coase deschizătura și pune la foc în borș. La jumătatea fiertului aruncă în clocot o lingură de orez. Pregătește, în castronul de servit la masă, smântână, după cantitatea supei, bătută bine cu zeama unei lămâi și o lingură de unt. Torni apoi puii întregi și borșul.

BORȘ RUSESC

Ia 2 kg. carne, sparge oasele și pune-le la foc în 4 litri apă, sare, piper și acopere. Când a scăzut cam pe jumătate, strecoară zeama, toarnă 1 litru borș și adaugă zeama unei lămâi cu puțină din coaja ei.

Cu o hârtie sugătoare curăță grăsimea ce plutește, taie o jumătate de varză, o sfeclă, jumătate morcov, jumătate țelină, un cartof, puțin păstârnac, puțin pătrunjel, două cepe, jumătate praz și a 8-a parte dintr-o conopidă. Se mai poate adăuga și un dovlecel, fasole verde și mazăre boabe. Toate aceste legume pune-le în borș după ce le-ai tăiat mărunț, sare, piper, enibahar și 1 kg. carne de vițel tăiată în bucăți mari cât o nucă. Nu uitați să ridicați spuma și grăsimea. Dacă borșul e prea acru mai adăogați zeamă de carne.

Bateți 6 gălbenușuri de ouă cu 400 gr. smântână, turnați în borș și amestecați.

Această supă se poate mânca mai multe zile încălzind-o mereu.

Bineînțeles această supă se poate face și în cantitate mai mică toate elementele puse pe jumătate, de pildă.

SUPĂ DE ZARZAVAT CU ZAHĂR

Pui în unt morcovi sau carote, ceapă, praz, puțin cartof, puțin zahăr și rumenești. Umpli cu puțină zeamă de carne și treci prin strecurătoare. Lași să mai fiarbă domol fără clocot.

Servești cu franzele prăjite.

BULIONURI

Bulionul de carne se poate face în diferite feluri:

Intâia metodă: Doi litri de apă, un kg. carne de vacă, jumătate găină friptă pe jumătate, puțin morcov, două cepe, doi praji, buchetul, două cuișoare, sare. După 8 ore de fierbere poți servi.

A doua metodă: Bulion de pui. Ia jumătate de pui slab pe care îl pui să fiarbă într'un litru de apă cu frunze de lăptucă, puțină sare. Acest bulion este destinat bolnavilor.

A treia metodă: Pune carnea — 1 kg. de exemplu — în 4 litri de apă rece și cu sare. Focul domol. După ce spuma a fost luată, focul se face mai iute și începe fierberea. Pui atunci morcovi, păstârnac, țelină, praji tăiați în bucăți, cât degetul, rădăcini de pătrunjel, 2 cuișoare, o foaie de dafin, un cățel de usturoiu, două cepe din care una rumenită prealabil la flacăra mașinii. Buna calitate a bulionului se obține fără să se oprească niciodată. Pentru ca bulionul să fie încă și mai bun, adaugă bucăți de pasăre de orice fel. Servești pe franzele prăjite, având grija ca pâinea să nu fiarbă în bulion.

BULIONUL VRĂJITORULUI

Iată o a patra metodă, independentă de celelalte care dă un bulion de toată finețea. Il recomandăm amatorilor:

La 2 kg. carne de vacă, — spată și coastă, — un gât de gâscă, piept de porc, un pumn de fasole uscată, un păstârnac, un buchet de praz, 6 carote mari sau un morcov, 6 arpagicuri din care 2 cu o cuișoară înfiptă în ei.

Pui toate acestea în 5 litri de apă rece. Să nu iei spuma de loc. Să fiarbă 8 ore.

După 5 ore de fierbere, pune o varză dulce să fiarbă în altă apă în clocot, apoi pune-o în oala bulionului.

După 7 ore filtrezi lichidul. Lasă-l să se răcească. Iei grăsimea și reîncălzește-l la „*bain-marie*“.

SUPĂ DE CLAPON

Toacă carnea unui clapon și pune-o să fiarbă până ce se face ca o piurea. În apă să pui ceapă, morcovi, buchetul, țelină, sare, piper.

Amesteci carnea cu 15 grame franzelă muiată în zeamă de carne și o lingură de migdale pisate. După ce va mai fierbe, strecoară, apăsând ca să treacă și carnea.

În zeamă se bat 2 gălbenușuri de ouă.

SUPĂ RUSEASCĂ

Taie în bucăți subțiri morcovi, napi, țelină, praz, ceapă și pătrunjel. Fierbe-le o jumătate oră cu sare.

Scoate-le, scutură-le de apă și pune-le într'o cratiță cu unt, să se rumenească, adaugă 2 linguri de orez fiert în apă. După ce s'au rumenit, trece totul prin sită deasă, adaogă o ceașcă de smântână, sare și 1 sau 2 bucățele de zahăr. Încălzește supa la „*bain-marie*“ și leagă cu 2 gălbenușuri de ouă. Servești pe franzeluțe prăjite.

SUPĂ OLANDEZĂ

Fă o omletă de 8 ouă, sare, piper, pătrunjel tocat, puțin parmezan ras și o lingură de smântână. Când omleta e gata, tai-o în bucăți rotunde, apoi prepară crutoane de pâine de aceeași mărime, trece-le în unt și pune deasupra bucățele de omletă. Presară parmezan ras, stropește cu unt proaspăt topit și pune câteva minute la cuptor.

Servește aceste franzele cu un bulion de carne.

SUPĂ DE VARZĂ ȘI BRÂNZĂ (ITALIANĂ)

Fierbe timp de o oră, 250 gr. orez, într'un litru și jumătate de apă fierbinte, cu puțină varză și sare. Când varza și orezul s'au fiert, scoate-le, scutură-le de apă și pune-le într'o cratiță, cu untură, ceapă tocată mărunt, sare, piper și câtă zeamă de carne trebuie pentru 6 persoane (1 jum. litru apă).

Când servești adaugă brânză rasă.

SUPĂ DE PRAZ CU CARTOFI

Ia 6 praji, curăță-i și taie-i în bucăți cât jumătate degetul cel mare. Pune în cratiță unt, și când s'a înfierbântat pune prajii. Când prajii s'au rumenit, pune 1 jum. litru apă, sarează și adaugă 5—6 cartofi pe care, după ce-i fierbi, îi vei sdreli cu o furculiță.

După o oră de fiert torni această supă peste franzele prăjite în unt.

SUPĂ KLOESSE (GERMANĂ)

Topește în cratiță 125 gr. unt până ce a devenit ca pomada; apoi adaugă, bătând mereu, 4 gălbenușuri de ouă, unul câte unul. Apoi mai adaugă 5 linguri de făină, sare, piper, apoi 3 albușuri de ouă bătute ca spuma și 3 pahare de lapte. Această pastă trebuie să fie tare; dacă e moale adaugă făină.

Ia atunci cu o lingură din această pastă, cantități cât o alună și dai drumul în apă fierbinte sau în bulion de carne. Lasă aceste mici găluști în zeama fierbinte 10 până la 15 minute și servește în bulionul pregătit.

RAVIOLI (ITALIANĂ)

Bate tare 2 ouă întregi, sarează, piperează și adaugă atâta făină cât pot absoarbe ouăle. Frământă pasta cu mâna până ce nu se va mai prinde de degete. Pune coca, care nu trebuie să fie prea tare, pe o scândură presărată cu făină și turtește-o cu vergeaua până ce nu va fi groasă, mai mult ca o piesă de 2 lei și lărgimea cât 4 degete.

Pregătește apoi o umplutură de carne, de pește sau de pasăre, pe care, făcând-o grămezi mici, le așezi deasupra pastei din distanță în distanță. Pasta trebuie udată cu apă. Umplutura nu trebuie să fie mai lată de 1 deget și jumătate. Cu acest material se fac găluști umplute, căci pasta este tăiată de atâtea ori câte grămezi de umplutură sunt și coca acoperă hermetic umplutura. Aceste găluști sunt aruncate în zeamă de carne, unde vor fierbe 5 minute. Apoi vor fi așezate în rânduri într'un castron de supă și între straturi se va pune șvaițer, parmezan sau cașcaval ras.

Bulionul va fi turnat pe deasupra și se va servi.

BUILABESA (LA BOUILLABAISSE)

Această supă e foarte bine cunoscută. Este o supă populară franceză care, însă, nu se poate mânca autentică decât la Marsilia. La Paris găsești supa aceasta, în câteva restaurante, dar lipsindu-i unii din peștii care se găsesc la Marsilia și nu pot fi aduși la Paris, savoarea supei nu poate fi imitată.

Aci vom da o rețetă care poate imita, întru câtva această supă. Peștele întrebuintat va trebui să fie, dacă nu viu ceea ce ar fi preferabil, dar foarte proaspăt. Iată proporțiile pentru 1 kg. pește.

Pune într'o cratiță vreo 6 linguri de untdelemn, vreo 6—8 căței

de usturoiu, vreo 3—4 pătlăgele roșii fără piele și semințe, ceapă, o lingură de șofran, sare și piper.

Pune în acest untdelemn peștele ales, tăiat în bucăți, ca să se marineze 1—2 ore. Il pui apoi la foc cu marinata împreună, cu 10 pahare de apă caldă și lasă să fiarbă tare o jumătate de ceas.

Pune în fundul castronului de supă pâine prăjită, toarnă supa și servește. Peștele îl poți servi deosebit.

Peștii întrebuințați pot fi: șalaul, cega, țiparul, linul, caracuda, scrumbia de mare, barbunul, chefalul. Să pui 5—6 feluri de pește, dar cel de Mare să predomină.

La Marsilia se pune alți pești și se pune și șofran.

XI. O U Ă L E

FELURITE OUĂ, JUMĂRILE, etc.

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Cum să cumpărăm ouăle, cum să recunoaștem dacă ouăle sunt proaspete sau vechi? Pentru atingerea scopului dorit sunt mai multe încercări:

1. Cunoscuta clătinare a oului. Il iei în mână și-l clătini puternic apropiindu-l de ureche. Dacă interiorul oului se mișcă oul e vechiu, dacă nu se mișcă e proaspăt.

Dar sunt ouă, nu tocmai proaspete, care totuși nu se mișcă; acestea sunt ouăle conservate în timpul iernei.

2. Oul, precum se știe, are în capătul său cel rotund un spațiu gol plin cu aer; când oul este din ziua aceea, spațiul cel gol nu e mai mare decât o piesă de 50 centime cum era moneda noastră de argint. Cu fiecare zi care trece acest spațiu se mărește, peste 15 sau 20 de zile spațiul cel gol e mare cât o piesă de 2 lei.

3. Privit într'o cameră întunecoasă la lumina unei lampe, oul proaspăt este pretutindeni foarte limpede pe când oul vechiu sau care a fost clocit, prezintă înăuntru locuri pătate.

4. Dacă pui un ou proaspăt în apă, el cade orizontal până la fund, dar când începe să se învechească, capătul cel rotund, din cauză că spațiul intern cu aer s'a mărit, devine mai ușor și se înalță. Astfel un ou care ar fi fost ouat de o lună de zile ajunge, când e pus în apă, să stea aproape drept cu vârful cel muiat în jos.

5. Puneți într'un litru de apă 120 grame de sare și lăsați să se topească de tot. Apoi introduceți un ou, dacă e ouat în ziua aceea, el cade până la fundul vasului în care e apă, dacă e de 2 zile, se ridică, a patra zi este aproape sus, în sfârșit când e mult mai vechiu plutește în straturile superioare ale apei.

Acestea sunt încercări sigure prin întrebuințarea cărora se poate recunoaște oul vechiu de oul proaspăt.

Și acum pregătirile cu ouă.

FELURITE OUĂ

OUĂ CU CEAPĂ

Iei 4 ouă răskoapte și încă calde, le tai în felii ca o portocală, le așezi în stea în fundul unui castron sau al unei farfurii de servit mâncările. Tai de asemenea felii extrem de subțiri dintr'o carotă.

Verși deasupra un sos Soubise foarte cald și un sos Beșamel (vezi sosurile) amestecat pe jumătate cu o piurea de ceapă trecută prin sită. Torni deasupra un strat de smântână, și treci totul câteva minute la cuptor.

OUĂ CU FICAT

Curăță și taie în felii subțiri o ceapă pe care o rumenești în unt. Tai tot în felii o bucată de costiță afumată și le prăjești deodată cu ceapa. În altă parte fierbi ficat de vițel în apă și oțet, o foaie de dafin și pătrunjel. Când s'au fiert ficații, scutură-i de zeamă și-i strivește dimpreună cu ceapa și costița. Adaugă sare și piper. Coace câte un ou de persoană și acopere fiecare cu amestecul de mai sus.

Aceste ouă se mănâncă fierbinți.

OUĂ CU CÂRNAȚI

Frigi la grătar sau la cratiță un cârnăt de porc și după aceea îl tai mărunt. În grăsimea unde s'a copt, rumenești ceapă și pătrunjel, tocate mărunt. Pui totul într'o tavă sau o cratiță pe care o așezi la foc pe mașină și spargi ouăle deasupra. Pui sare, piper și brânză rasă. De obicei schweitzer. Incepi coacerea domoală pe mașină, apoi la un foc mai activ la cuptor.

Se pune un cârnăt mijlociu pentru două ouă.

Unii adaogă la cuptor și o pătlăgea roșie curățată de pieliță și fără semințe.

MATELOTĂ DE OUĂ

Torni într'o cratiță 250 grame vin roșu sau 250 grame apă sau zeamă de carne. Adaugi un buchet garnit, o ceapă, un cățel de usturoiu, sare, piper. Lași să fiarbă zece minute. Retragi buchetul, ceapa și usturoiul. Spargi 6 ouă, unul după altul, și-i scoți rând pe rând cu lingura de spumă. Așezi ouăle în farfurie și coji de pâine. Lași să scadă vinul, îl legi cu unt în cantitate cât două ouă, maniezi cu o lingură de făină. Torni sosul pe ouă și servește.

SUFLE CU ȘUNCĂ

Faci un sos Bechamel cu lapte. Adaugi o bună bucată de unt, 125 grame de șuncă tăiată mărunt și 4 gălbenușuri de ouă. Când amestecul a fost bine făcut, adaugi și cele 4 albușuri. Pui sare, piper și verși totul într'o cratiță unsă cu unt.

Pui la cuptor.

OUĂ CU UNT NEGRU

Pui într'o cratiță o bucată de unt pe care îl înfierbânți pe foc. Când untul a tăcut, pui în cratiță ouăle pe care le-ai spart într'o farfurie, le-ai sărat și le-ai pipărat. Lași ouăle să se gătească trecând pe deasupra o lopățică roșie pentru ca gălbenușul să se coacă. Servește turnând pe deasupra o lingură de oțet încălzit.

OUĂ UMPLUTE

Răscoace ouăle, taie-le în două în lungime, curăță-le de coaje și scoate gălbenușul din albuș. Acest gălbenuș strivește-l cu puțin unt, miez de pâine muiat în lapte, pătrunjel și usturoiu tocat, sare și piper. Amestecă bine și umple ouăle cu acest amestec.

Apoi ia o tavă care să poată figura pe masă, unteaz-o, pune în ea o parte din tocătura cu care ai umplut ouăle și pune jumătățile de ouă pe deasupra.

Pune-le la cuptor cald și servește când ouăle s'au colorat bine.

OUĂLE FIERTE

Dacă voiești ca ouăle să fie moi, spală-le și pune-le în apă rece la foc. După ce începe să fiarbă mai ține-le 3 minute pe foc.

Dacă voiești să rămâie moale numai gălbenușul, lasă oul să fiarbă numai 4 minute, apoi aruncă-l în apă rece căci altfel se întărește.

Se pot pune și în apă în clocot; atunci le lași 4—5 minute.

OUĂ COAPTE

Luăm oul și-l punem în spuză, apoi îl acoperim cu cenușă. Dacă-l lăsăm mai mult astfel, firește că se întărește mai mult.

OUĂ AMERICĂNEȘTE

Fierbe 2 ouă, trimite-le pe o farfurie caldă și pune alături 2 felii de slănină (bacon) friptă și o pătlăgea roșie la fel.

OUĂ ENGLEZEȘTE

Fierbi 2 ouă răscoapte și taie-le în două. Fiecare bucată o pui pe o felie subțire de pâine prăjită.

OUĂ CU SLĂNINĂ

Rumenește în unt 2 bucăți de slănină (bacon), pune-le în cratiță cu grăsimea lor, sparge deasupra lor 2 ouă și le pune la cuptor.

OUĂLE ACTRIȚEI

Pune în fundul unei cratițe: unt proaspăt, câteva vârfuri de sparanghel și smântână. Adaugă deasupra câteva ouă și pune la cuptor. Intre gălbenușuri așează vârfuri de sparanghel.

OUĂLE MUZICANTULUI

Fă câteva ochiuri zise la capac. Intre ouă pune rinichi fripți. Incunjură cu sos de pătlăgele roșii.

OUĂ CU PARMEZAN

Topește unt într'o mică cratiță. Acoperi untul cu smântână proaspătă. Spargi deasupra ouăle și presari peste ele parmezan ras. Toarnă unt proaspăt topit.

Pune la cuptor.

OUĂ CA LA MAMA ACASĂ

Infierbântă în tigaie o lingură de untdelemn și coace 2 pătlăgele roșii fără piele și semințe, timp de 10 minute. Pune sare, piper, puțin pătrunjel și un cățel de usturoiu. Pune pătlăgeaua într'o tigaie specială pentru ouă și sparge binișor deasupra un număr de 4 ouă. La cuptor.

OUĂ PROVENSALE

Iei 3 tomate, le tai în două și le scoți semințele. Într'o cratiță infierbântată o lingură de untdelemn. Pune pătlăgelele cu partea tăiată în jos. Le coci câteva minute. Apoi le întorci cu partea tăiată în sus, le pui sare, piper, miez de pâine proaspătă, pătrunjel tocat și usturoiu tăiat.

Spargi deasupra 4 ouă și pui la cuptor.

OUĂLE DRĂCEȘTI

Coci ouăle în unt proaspăt, sarează-le și trece-le în farfurie. Presară deasupra miez de pâine prăjită în unt, pui puțin muștar și le stropești cu puțin oțet încălzit în tigaie.

OUĂLE VÂNĂTORULUI

Fă ochiurile, pune alături ficat de pasăre copt în unt.

OUĂ CU USTUROIU

Fierbe în apă timp de 10 minute 7 căței de usturoiu, apoi strivește cu un pisălog, adaugă 2 sardele (anchois), câteva capere toate strivite la fel, apoi două-trei linguri de untdelemn, puțin oțet, sare și piper. Pune acest sos într'o farfurie și ouăle răskoapte tăiate în patru.

OUĂ MORNAY

Untezi o cratiță, pui în fund sos Bechamel un strat subțire. Apoi așezi ouăle peste sos, presari peste ele cașcaval sau șvaițer ras. Pui iarăși sos Bechamel până le acoperi de tot, presari iarăși brânză; torni unt proaspăt topit și pui să se gratineze la cuptor.

OUĂ CA LA NISSA

Spargi ouăle și le așezi la rând pe foc într'o cratiță untată și cu parmezan ras presărat; mai pui și puțin sos de pătlăgele roșii. Peste ouă presari parmezan ras, arunci bucățele de unt proaspăt și iarăși sos tomat. Acoperi ouăle și le lași vreo 5 minute la cald pe mașină.

OUĂ REGEȘTI

Așează ouăle pe un strat de macaroane tăiate scurt și unt; să mai fie parmezan ras și smântână proaspătă. Acopere complet ouăle cu sos Bechamel și presară parmezan. Stropește cu unt proaspăt și pune la gratinat.

OUĂLE MARIANEI

Ia 8 ouă. Intr'o cratiță rumenește în untdelemn 2 linguri de ceapă și albul unui praz, tocați. Adaugă piper alb; 2 pătlăgele roșii tocate felii subțiri, jumătate cățel de usturoiu. Pui și buchetul. Acopere cratița și lasă să fiarbă 10 minute. Torni un litru de apă în clocot.

Adaugă sare, boabe de piper negru strivite. Să fiarbă câteva minute, apoi pune 500 gr. peștișori mici, de preferință pești de mare, cum ar fi aterinele; mai pune și câteva foi de șofran. Să mai fiarbă pe foc iute cam 10—15 minute. Apoi treci prin sită acest amestec, apăsând deasupra peștilor și ține la cald într'o cratiță curată.

Ouăle coapte în untdelemn în ultimul moment le pui pe pâinișoare prăjite în untdelemn chiar atunci și le așezi într'o farfurie. Peste ele torni sosul pe care l-ai trecut prin sită.

OUĂ CU SPANAC

Pentru 250 gr. spanac întrebuintezi 8 ouă. Ouăle coace-le fără coajă în apă.

Fierbe spanacul în apă cu sare, apoi scurge apa din el apăsând în sită. Toacă spanacul mare și trece-l prin unt fierbinte.

În fundul unei cratițe pune spanacul și netezește-i suprafața; apoi așează ouăle, acopere totul cu sos Bechamel cu smântână, presară cașcaval sau șvaițer ras, stropește cu unt topit și lasă să se grătineze puțin.

JUMĂRILE

CUM SE FAC JUMĂRILE

Bate bine ouăle, pune sare și o lingură de lapte (unii adaugă și mălaiu). Topești unt proaspăt sau slănină și când e foarte fierbinte toarnă ouăle și amestecă-le bine.

Calitatea jumărilor este să fie zemoase.

JUMĂRI CU CARTOFI ȘI CEAPĂ

Rumenești în unt câteva cepe tăiate felii, după un minut adaugă aceeași cantitate de cartofi tăiați ca paiul. De îndată ce aceste legume s'au copt, mai pune și aceeași cantitate de pătlăgele roșii fără pieliță și semințe și un cățel de usturoiu. Coace până ce se va fi evaporat lichidul.

Adaugă ouăle bătute în proporția următoare: o linguriță de tocatură pentru două sau trei ouă.

JUMĂRI COANA MARE

Fă jumările cum se spune mai sus, și adaugă-le pâine prăjită în unt și tocată în bucățele mici; mai adaugi și bucățele de șuncă rumenită în unt.

JUMĂRILE CATINCĂI

Faci jumările cărora le adaugi 4 linguri de brânză rasă. Le pui într'un castron, de alături cozi de raci. Umpli ușor cu puțină zeamă de carne.

Pâine prăjită în unt primprejur.

JUMĂRI CU SPARANGHEL

Fă jumările, adaugă și amestecă vreo trei linguri de vârfuri de sparanghel care au fost rumenite în unt.

Pune în castron fire de sparanghel și crutoane.

JUMĂRI CU CIUPERCI

Faci jumările și le amesteci ciuperci care au fost coapte în unt.

JUMĂRILE MIȚIȘOAREI

Faci jumările și le amesteci vreo 2—3 linguri de brânză rasă. Le așezi în castron. În centru așezi un rinichiu de miel rumenit în unt. Umpli cu 2 linguri de zeamă de carne, 2 linguri piurea de pătlăgele roșii și o lingură de unt.

JUMĂRILE CU PĂTLĂGELE ROȘII

Intr'o cratiță pui unt și rumenești o ceapă.

Adaugi trei sau patru tomate mari tăiate în bucăți, un buchet compus din pătrunjel, foaie de dafin, cimbru, usturoiu, sare și piper. Lași să se coacă cel puțin jumătate oră. Apoi treci prin sită acest amestec.

Bați ouăle; pentru 5 tomate pui 5 până la 6 ouă. Pui o bucată măricică de unt într'o cratiță și când s'a înfierbântat, verși ouăle și amestecul iute. După câteva minute adaugi tomatele.

Lași să se coacă la foc domol, amestecând repede de tot, cu lingura de lemn sau un pământuf de sârmă.

JUMĂRILE REGALE

Pregătești jumările și le adaogi vreo 4 linguri de parmezan ras. Pui ouăle în castronul încălzit dinainte, așezi felii subțiri de trufe dacă ai, adaugi sare și piper proaspăt măcinat; stropești cu puțină zeamă de carne. Acoperi castronul.

Ouăle fiind fierbinți ajung ca să fiarbă și trufele.

JUMĂRILE FRANCEZE ALE CATERINEI

Jumările trebuesc făcute pe foc domol, bați ouăle mereu cu o lingură de lemn și să le adaugi unt proaspăt de îndată ce ouăle bătute tot într'una, au început să se prindă. Cu chipul acesta jumările rămân zemoase.

După ce ai adăugat untul a doua oară bați mereu cu lingura și încorporezi brânza rasă. Apoi așezi jumările pe farfurie și la mijloc așezi rinichi pe pasăre săltați în unt, iar de jur-împrejur, franzeluțe prăjite.

JUMĂRILE ANICUȚEI

Le faci ca de obicei apoi adaugi parmezan ras, cozi de raci și trufe.

JUMĂRILE COANEI MARI

Se fac la fel, apoi de jur împrejur și deasupra se pun pâinișoare prăjite și feliuțe de șuncă săltate în unt.

JUMĂRI CU RINICHIU DE MIEL

Faci jumările și când s'au făcut presari orice brânză rasă. Apoi în mijloc așezi un rinichiu de miel săltat în unt. Peste tot torni un sos tomat.

JUMĂRI CU CIUPERCI CA LA PARIS

Înainte de a fi făcut jumările adaugi ouălor o ceapă tăiată și câteva ciuperci la fel rumenite în unt sau untdelemn.

După ce ai adăugat acestea, faci jumările ca de obicei.

JUMĂRI CU BRÂNZĂ DE BRĂILA

Bați ouăle în unt proaspăt fierbinte după cum am spus: când ouăle încep să se prindă adaugi altă cantitate de unt cât și brânză de Brăila sfărâmată mărunt și bați mereu cu lingura de lemn.

Dai la masă repede de îndată ce brânza s'a încorporat și jumările sunt tot moi.

OCHIURILE

OCHIURILE FRANCEZE

Pui într'o cratiță 1 litru apă în clocot, 10 grame sare și o lingură de oțet.

Cratița o pui numai cu un colț pe flacăra mașinii pentru ca clocotul să se facă numai într'un punct al apei. Spargi ouăle și le faci să alunece, unul câte unul, numai în punctul unde se face clocotul; când s'au făcut le scoți cu lingura găurită și le pui pe farfurie.

OCHIURILE CU PASĂRE

Pe franzeluțe prăjite pui carne de pasăre fiartă sau friptă, torni deasupra puțin sos Supreme. Peste fiecare bucată pui câte un ou fiert răscopt și toarnă iarăși sos Supreme.

Servește foarte cald.

OCHIURILE REGINEI

Pune ochiurile pe un strat de macaroane tăiate scurte, parmezan ras și smântână. Acoperă ouăle cu sos Bechamel, presari parmezan ras, pune unt topit și gratinează repede.

OCHIURILE ROMÂNEȘTI

Se ia apă sărată în clocot, deasupra apei spargi ouăle, când crezi că albușul s'a prins, scoți oul cu lingura de spumă și pui oul în farfurie.

Deasupra torni unt proaspăt topit.

OCHIURILE LA CAPAC

Infierbânți untul sau untura, dacă vrei pune și ceapă. Sparge ouăle și le așează într'o tigae specială cu compartimente pentru așezat ouăle. Când oul e copt presară sare și dă la masă cu tigaia.

OCHIURI CU CREVETE

Așezi pe farfuria caldă ouăle, peste ele un sos Bechamel cu smântână în care s'au amestecat cozi de crevete fierte de curând.

Dacă lipsesc crevetele se pot înlocui cu cozi de raci.

OMLETELE

OMLETĂ FRANCEZĂ

Ia 6 ouă, sparge-le într'o cratiță de pământ, sarează, pipărează și bate cu o furculiță. Adaugă o linguriță de apă pentru ca să fie mai ușoară. Pune apoi într'o tigae unt cât o jumătate de ou și când va fi fierbinte, toarnă ouăle bine bătute. Lasă ca să se prindă puțin ouăle,

apoi ridică părțile prinse cu o furculiță spre a strecura dedesubt părțile de ouă care nu s'au prins încă. Focul să nu fie prea tare.

Când vezi că omleta s'a copt cât dorești, înfășoară cu furculița, ridică o margine și o întoarce peste cealaltă. Astfel omleta e redusă la jumătate lățimea. Răstoarnă apoi în farfurie așa că partea care a fost lipită de tigae, să fie deasupra.

O bună omletă nu trebuie să fie prea coaptă, iar mijlocul să rămâie zemos.

OMLETĂ CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

Deosebirea între omletă și jumări este că, pe când jumările trebuie să fie moi și înăuntru și în afară, omleta trebuie să fie tot atât de moale înăuntru, dar exteriorul să fie prins spre a se putea învârti. Pentru o omletă reușită nu întrebuințați mai mult de 10 ouă, ouăle să fie bătute cu o furculiță pentru ca albușul și gălbenușul să se amestece bine. Cratița sau tigaia să fie nouă, — să n'aibă spărturi înăuntru pentru ca omleta să nu se prindă.

După ce untul s'a înfierbântat, toarnă toate ouăle deodată și amestecă cu dosul furculiței; cu furculița să aduci mereu ouăle dela marginile tigăii către mijlocul ei.

Când ouăle s'au prins ridici cratița dela coadă cu mâna stângă, cu mâna dreaptă bagi furculița sub omletă și îndoiești o treime a ei, scutură tigaia pentru ca și partea cealaltă a omletei să se întoarcă și să acopere restul. Dacă nu reușești, introdu furculița. Apoi cu mâna stângă ridici tigaia de coadă, în mâna dreaptă iei farfuria de servit la masă, ridici tigaia de coadă și faci să alunece omleta în farfurie. Rectifică suprafața cu furculița și pune deasupra o bucătică de unt.

Acestei omlete îi adaugi 100 grame costiță afumată opărită în apă și săltată în unt. Ouăle le torni toate peste această costiță și pregătești omleta cum am spus.

OMLETĂ SPUMOASĂ

Ia 4 ouă, desparte albul de galben. Albul îl bați până ce ajunge ca zăpada și-l amesteci cu gălbenușul. Sărează, piperează și coace ca și omleta naturală.

OMLETĂ CU MACAROANE

Patru ouă să fie bătute ca pentru omleta franceză. Adaugă macaroane fierte rămase din ajun sau dela cealaltă masă. Taie aceste macaroane mărunț. Adaugă de vrei, brânză rasă. Apoi să se coacă ca și omleta franceză.

OMLETĂ CU ARDEI

Cureți le scoți semințele și tai câteva tomate. Rumenește-le într'un amestec de unt și untdelemn.

Taie la fel în felii subțiri, câțiva ardei verzi și-i adaugi toma-

telor, apoi adaugă și ouăle bătute pentru omletă. Pui la foc și pregătești omleta cum e obiceiul.

Proporțiile sunt lăsate la gustul fiecăruia.

OMLETĂ SAVOIARDĂ

Iei o cantitate de costiță afumată, o tai bucățele, o treci prin apă fiartă, o scuturi de apă și o rumenești în puțină untură. O scoți și o ții la cald. În această grăsime fierbi și colorezi un cartof tăiat bucățele.

Iei partea albă a unui praz și o tai în felii subțiri, apoi treci bucățelele în unt fierbinte fără să se coloreze.

Toată această garnitură o amesteci cu ouăle bătute, sărate și piperate. Apoi adaugă mici bucățele de șvaițer și o lingură de pătrunjel tocat.

Pui la foc și servești omleta zemoasă.

OMLETĂ CU SPARANGHEL

Taie partea moale care se mănâncă din sparanghel, în bucățele lungi de un centimetru și jumătate. Fierbe vârfurile în apă fierbinte sărată cât trebuie, scuturate de apă și rumenește-le foarte puțin într-o cratiță cu unt.

Apoi amestecă-le cu ouăle bătute, sărate și pipărate și confecționează o omletă bine învăluită și zemoasă.

OMLETĂ CU BRÂNZĂ

Pui un ou de persoană, o lingură de brânză, șvaițer ras, o linguriță de smântână. Adaugi miez de pâine rece, în praf puțină sare, piper, pătrunjel tocat. Totul să fie amestecat bine împreună.

În cratiță înfierbânți untul. Când nu mai fluieră arunci ouăle. De câte ori simți că se prinde de fund, saltă cratița și amestecă. Când n'a mai rămas decât puțin lichid, nu mai atinge cratița și lasă să se coloreze pe foc domol.

Presară deasupra omletei brânză tăiată în mici bucățele și pesmet rumenit în unt.

Strânge omleta și servește la masă.

OMLETĂ CU CIUPERCI

Curăță câteva ciuperci și taie-le subțiri, saltă-le repede în unt, pune-le sare, piper, pătrunjel tocat, amestecă-le cu ouăle și fă omleta.

Se mai poate pune și 2 linguri de tomate săltate în unt.

OMLETĂ CU VERDEȚURI

Amestecă ouăle cu pătrunjel, ceapă și tarhon tăiate mărunt.

OMLETĂ SPANIOLĂ

Adaugi ouălor o lingură de ceapă tocată mărunt și saltă-le în unt proaspăt, precum și 2 linguri de pătlăgele roșii, săltate la fel. Sare, piper și pătrunjel tocat.

OMLETĂ CU FICAT DE PASĂRE

Saltă în unt 2 ficați de pasăre tăiați în bucățele mici, pune sare, piper, pătrunjel tocat și un păhărel de vin.

Faci omleta, o găurești la mijloc și pui ficații.

OMLETĂ DE RACI

Faci omleta după cum e regula, apoi faci loc la mijlocul ei și garnisești cu un număr de cozi de raci muiate în sos Bechamel.

Se poate întocmi acest sos cu smântână.

În locul racilor se pot pune crevete, bucăți de homari, de languste, de langustine.

OMLETĂ PROVENSALE

Frezi fundul unei cratițe sau al unei tigăi cu usturoiu, apoi pui înăuntru 2 linguri de untdelemn și îl înfierbânți până să scoată aburi. Pune înăuntru 2 pătlăgele roșii curățate, cu semințele scoase și tăiate în bucăți mari. Să le coci puțin și să le amesteci cu ouăle. Apoi faci omleta.

OMLETA GOSPODINEI

La macaroane de cele groase, pune 150 gr. la fiert, când s'au gătit fără a fi moi, scoate-le și ține-le la rece.

Intr'o tigare mare înfierbânți 4 linguri de unt, pui macaroanele, le rumenești bine și torni deasupra 5—6 ouă bătute tare. Sare și piper. Amesteci ouăle cu macaroanele.

Pentru a întoarce omleta, răstoarnă tigaia peste altă tigare sau cratiță spre a fi alunecată iarăși în tigaia dintâiu unde omleta va fi colorată și pe cealaltă parte.

Trimite omleta pe o mare farfurie rotundă.

OMLETĂ CU ȘUNCĂ

Tai în bucățele sau toci orice fel de șuncă. În cratița unde a fost pus untul care fierbe, arunci șunca, după aceea torni ouăle și faci omleta.

Acestei omlete se poate adăuga și pătlăgele vinete coapte în untdelemn.

OMLETĂ SIMPLĂ

Arunci ouăle în untul care colcăie, scuturi tigaia în dreapta și stânga și amesteci ouăle cu o furculiță. Pleci tigaia ridicând coada în sus așa fel ca, întrebuițând furculița să dai omletei forma lunguiață. O treci pe o farfurie caldă.

Omleta trebuie să fie smântânoasă, înăuntru tăricică și aurită pe deasupra.

OMLETĂ CU CARNE DE PORC

Pune o cantitate de carne de porc tocată (carne pentru cârnați) și coace-o în unt fierbinte. Apoi amestec-o cu ouăle și fă omleta.

OMLETĂ CU LAPȚI

Ia lapți de pește și coace-i în unt. Apoi faci omleta. Când e gata o întinzi pui lapții peste ea și o închizi.

OMLETĂ CU THON

Ouălor le adaugi 4 linguri de thon în untdelemn, tăiat în bucățele mici, adaugă și foarte puțin pătrunjel tocat.

Fă omleta și servește alături un sos din unt de sardele.

OMLETĂ CU CEAPĂ

Rumenești cu unt o ceapă tocată în felii subțiri. Adaugi cât unt mai trebuie, torni deasupra toate ouăle deodată, cum am spus și faci omleta.

OMLETĂ CU CIUPERCI No. 2

Salți în tigaia cu unt 75 gr. ciuperci tăiate în bucăți subțiri. Înfierbântă apoi cantitatea de unt necesară pentru omletă și toarnă ouăle cum am arătat mai sus. Faci omleta la fel.

OMLETĂ CU BRÂNZETURI

Pentru ouăle întrebuițate iei 60 grame parmezan, îl razi și-l amesteci cu ouăle când faci omleta. Pentru această omletă trebuie să pui piper mai mult.

Când omleta e aproape gata îi adaugi și 60 gr. șvaițer tăiat în bucățele foarte mici.

XII. LEGUMELE

SFATURI ȘI LĂMURIRI

CUM SĂ CUMPĂRAM ȘI CUM SĂ FIERBEM LEGUMELE

Legumele sunt bune când le vine rândul dela natură, tot astfel și fructele.

Cartofii noi nu sunt buni decât cei mici care apar prin luna Mai, căci ceilalți mai mari, pe care precupeții îi vând drept cartofi noi, sunt numai un legum falsificat, adică cartofi vechi supuși unui regim de întinerire.

Pătlăgeaua vânată e bună și proaspătă numai când nu are crețuri și e de culoare lucioasă.

Bamele sunt tinere și proaspete când nu sunt prea mari, când nu sunt prea înțepătoare la mână și când culoarea lor e verzuie.

Fasolea verde e tânără când, frântă nu are ață.

Și așa mai departe.

Acum un sfat: Cum să fierbem legumele.

Intotdeauna legumele verzi se fierb în apă fierbinte, iar legumele uscate în apă rece.

Legumele uscate: fasolea, linte, mazărea, se pun din ajun într'un vas cu apă caldă sau rece spre a se muia și să stea în apă, cel puțin, 12 ore.

Legumele verzi nu trebuiesc aruncate, deodată toate în apă fierbinte. Să se ia de pildă un kg. fasole verde și se începe aruncarea în apă. Apa clocotește. Când se aruncă un pumn de fasole clocotul se oprește căci fasolea a răcit apa. Dacă s'ar arunca imediat și restul fasolei, aceasta ar fi aruncată într'o apă răcită și atunci legumul ar rămâne tare ori cât de mult timp ar sta pe foc. Trebuie, dar, după ce a fost aruncat întâiul pumn, să se aștepte reînceperea clocotului și numai atunci să se arunce și al doilea pumn. Și tot așa mereu până s'a aruncat în apă tot legumul.

CARTOFII

CARTOFI DE POST

Curăță cartofii, îi tai bucățele, îi ștergi cu o cârpă curată și-i prăjești în untdelemn. Prăjești ceapă în untdelemn, o pui peste cartofi, pui puțină apă, sare, pătrunjel, sos de pătlăgele roșii, piper și lasă să fiarbă. Când a scăzut sosul dă la masă.

CARTOFI „MAIRE“

Specialitatea unui restaurant foarte cunoscut din Paris.

Fierbi cartofi în apă sărată, îi cureți de îndată ce ia-i scos din apă, și îi tai în rondele. Pune-i într'o oală largă și torni peste ei lapte fierbinte până ce îi acoperi cu totul. Pui sare, piper și nucșoară rasă. Pui cratița pe foc tare ca să scadă laptele cu 2 treimi, apăsând mereu fundul oalei cu lingura de metal. Când a scăzut destul retragi oala de pe foc și-i adaugi, în bucățele mici și treptat, unt proaspăt. Cantitatea 500 gr. pentru un kg. de cartofi.

CROCHETE CU ARDEIU ȘI CONOPIDĂ

Fierbi cartofi și-i strivești spre a face o piurea. Din altă parte fierbi conopida având grija să arunci întâia apă care de multe ori, conține toxine vătămătoare.

Desparte conopida în buchete mici și curăță cozile de înveliș. Amestecă bine conopida cu piureaua de cartofi. Lasă să se răcească. Faci crochete, le tăvălești în ou și pesmete și le prăjești în unt.

CARTOFI CU ARDEIU ȘI TOMATE

Tai mărunț cartofi, tomate, ceapă și ardei grași, sau din cei lungi, după gust. Proporția legumelor e la voia fiecăruia. Ungi cu unt sau untdelemn o cratiță de pământ. Pune legumele alternând în straturi și lasă să fiarbă pe foc domol. Dacă tomatele nu lasă destulă zeamă, pune puțină apă sau zeamă de carne dacă ai întrebuințat unt.

CARTOFI CHIFTELE

Coace cartofi în spuză, curăță-i bine și pisează-i în piuliță cu smântână, treci prin sită, amesteci cu unt, cu pătrunjel, gălbenuș de ouă și cu albușurile bătute, fă, din acestea chiftele, tăvălește-le în pesmet și rumenește-le cu unt fierbinte.

Unii pun și puțin zahăr și puțină apă de flori.

CARTOFI TIMBALĂ

Coace cartofii în spuză, sau fierbe-i. Curăță-i și pisează-i în piuliță. Pune trei gălbenușuri de ouă, o lingură de apă de flori, o lingură de unt, unge o formă, presar-o cu pesmet, așează cartofii pe care i-ai amestecat bine cu ouăle și cu untul. Pune forma la cuptor și dă la masă îndată ce se vor rumeni.

CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi cartofii, îi cureți, îi tai felii și-i pui la foc cu unt. Adaugă puțin pătrunjel tocat și un pahar de smântână. Lasă-i pe un foc foarte potolit cât să pătrundă smântâna în cartofi și dă la masă.

CARTOFI FANTEZIE

Cureți 20 cartofi cruzi, potriviți ca mărime și-i tai în rotogoale foarte subțiri. Sărează-i, piperează-i și pune-i într'o cratiță de gratinat.

Din altă parte pregătește 125 gr. de brânză rasă (șvaițer), 50 gr. unt, un pahar mare cu smântână și un pahar de lapte fierbinte. Amestecă totul.

În cratița de gratinat așează, alternând rândurile de cartofi cu combinația amestecată de mai sus. Apoi, pui pe deasupra, bucățele de unt.

Lasă la cuptor domol până se coace.

CARTOFI SURPRIZĂ

Toacă subțire: măcriș, pătrunjel, tarhon și asmațui. Amestecă această tocătură cu o piurea de cartofi în care pui pesmet și smântână.

Pune totul într'o cratiță de gratinat.

În acest amestec formează goluri și în fiecare gol sparge câte un ou întreg. Presară peste piurea și ouă, șvaițer ras și adaugă bucățele de unt.

Gratinează la foc domol.

CARTOFII PRINȚESEI

În 12 cartofi, 50 gr. unt, 3 ouă întregi, pătrunjel tocat cât de mult. Fierbe cartofii, trece-i prin sită, amestecă-l cu unt, puțină sare și ouăle bătute.

Fă, din această pastă cocoloașe mari cât un ou pe care le turtești și le srobești la mijloc spre a introduce puțin spanac. Pune-le într'o tavă de gratinat și toarnă peste ele un „Sos alb“ cu lapte. (Vezi sosurile).

La cuptor domol 20 minute.

CARTOFI ÎN OALĂ DE PĂMÂNT

Curăță și șterge un număr de cartofi de aceeași mărime dacă se poate. Pune într'o cratiță de pământ cu o bucată de unt, sare, piper și puțin cimbru. Acoperi hermetic și lași să fiarbă o oră la foc domol.

Când apa se va evapora cartofii vor fi auriți.

CARTOFI CU SLĂNINĂ

Tai în bucăți 10 sau 12 cartofi. Șterge-i bine și lasă-i acoperiți într'un șervet.

Din altă parte tai în cuburi mici 125 gr. de costiță afumată și pune-le să se rumenească în puțin unt. Când costițele vor fi aurite adaugă o lingură de făină și amestecă bine. Lasă câteva minute pe foc, adaugă puțină zeamă de carne, sare, piper și un buchet. Apoi așează cartofii și lasă să fiarbă aproape o oră la foc domol.

CARTOFI ȚĂRĂNEȘTI

Rumenește într'o cocotă de pământ o carotă și o ceapă. Apoi adaugă ½ kg. cartofi tăiați în rondele subțiri. Pune sare, piper, cimbru și foaie de dafin. Umple cu apă și acoperă. Să fiarbă la foc domol. Servește în cocotă.

CARTOFI LA CAPAC

Freacă cu usturoiu interiorul unei cratițe de pământ care să meargă la cuptor apoi unge pe dinăuntru cu unt.

Culcă aproape un kg. de cartofi tăiați subțiri și adaugă sare, piper și foaie de dafin. Umple cu ½ kg. lapte sau mai mult, în care ai bătut un ou întreg și 125 gr. șvaițer ras. Presari peste tot șvaițer ras și adaugi bucățele de unt. Pui la cuptor timp de un ceas.

CARTOFI PRĂJIȚI ȚĂRĂNEȘTE

Taie cartofii în cuburi mărunte și prăjește-i în cratiță în puțină untură de porc sau de găscă, care va fi cu totul absorbită. Cratița e săltată din când în când, iar câteva minute înainte de a servi se adaugă pătrunjel și usturoiu tocat mărunț. De asemenea și sare.

CARTOFI CU PĂTLĂGELE ROȘII

Curăță cartofii potriviți ca mărime. Umple cu ei jumătatea unei cratițe, umple cu puțină zeamă de carne. Adaugă unt proaspăt topit.

Sărează și pipărează.

Pune la cuptor. La jumătatea coptului scoate cratița și umple-o cu tomate fără piele și semințe.

Presară șvaițer ras, stropește cu untdelemn, piperează mult și adaugă ardei roșu.

Pune iar la cuptor și lasă până ce s'au copt pe deplin cartofii și tomatele.

CARTOFI PĂRĂLUȚE

Tai cartofi chifle în rondele foarte subțiri. Spală-i și usucă-i bine.

Topește un kg. grăsime de vițel într'o oală adâncă. Când va fi fierbinte aruncă cartofii înăuntru. Scoate-i când s'au uscat la suprafață, înfierbântă din ou untura și aruncă iarăși cartofii. Deplin auriți scoate-i, sărează-i și pune-i lângă o friptură.

CARTOFI CU MACAROANE

Așezi într'o cratiță unsă cu unt, un rând de cartofi fierți, tăiați în rondele subțiri. Presari parmezan ras.

Așezi apoi macaroanele fierte în apă cu sare și presari iarăși parmezan. Pui un nou rând de cartofi.

Acoperi cu sos tomat gros și presari bucățele de unt.

Sărezi, piperezi și pui la cuptor.

CROCHETE CU CARTOFI ȘI OREZ

Fierbi în apă sărată 3 cartofi mari și-i treci prin sită deasă. Fierbi 4 linguri de orez în 500 gr. lapte sărat ușor.

Amesteci două părți orez și o parte cartofi, lași să se răcească. Apoi faci chifteluțe, le tăvălești în făină și le prăjești.

CARTOFI CU CEAPĂ LA CUPTOR

Curăță o duzină de cartofi, spală-i curăță-i, pune-i într'o cratiță de metal sau de pământ în care au fost topite 250 gr. de untură sau unt. Taie în felii subțiri 4 cepe mari și le întinde peste cartofi. Sărează și piperează. Pune cratița la cuptorul fierbinte, stropește de câteva ori cartofii cu grăsimea în care se coc, și întoarce-i ca să se coloreze pe toate fețele.

Acești cartofi se servesc împreună cu ceapă.

PIUREA DE CARTOFI

Fierbe cartofii, pisează-i în piuliță, trece-i prin sită; apoi pui unt la foc, pui în el cartofii și torni lapte peste ei, pui puțină sare și amesteci să nu se lipească de fund. Focul trebuie să fie foarte potolit. Unii pun zahăr. Poți servi peste ei chiftele prăjite, costițe fripte sau prăjite.

CARTOFI CA IN ITALIA

Taie în felii subțiri cartofii și pune-i într'o cratiță de pământ. Dă-le sare, piper, nucșoară și un pumn de brânză rasă, — jumătate șvaițer, jumătate parmezan —, adaugă atâta lapte fierț până îl acoperi. Amesteci bine și îi treci într'o altă cratiță unsă cu unt, în care ai presărat usturoiu tocat.

Pe deasupra întinzi un strat de brânză rasă și stropești cu unt. La cuptor $\frac{3}{4}$ de oră.

CARTOFI NOI CA IN BRITANIA

Toci două cepe și rumenește-le în unt. Adaugi o lingură de făină spre a face rântaș lăsând să fiarbă câteva minute amestecând mereu cu lingura de lemn.

Torni apoi 500 gr. zeamă de carne, cu încetul. Faci să scadă puțin acest sos și adaugi apoi 24 cartofi noi fierți în prealabil.

Sare, piper mai mult și să lași să clocoteze câteva minute.

CARTOFI NOI PORTUGHEZI

Iei 2 duzini cartofi noi de aceeași mărime, curăță-i, spală-i.

În altă cratiță tai felii două cepe mari pe care le prăjești în unt.

Adaugi miezul a 4 tomate proaspete puțin cimbru, puțină foaie de dafin, cuișoare, sare, piper și, dacă este, ardei roșu. Lași să fiarbă 20 minute și treci prin sită apăsând asupra amestecului.

Pui apoi cartofii în acest sos, și lași să fiarbă până ce e gata.

ENGLISH-CARTOFI

După ce ai curăţat şi spălat cartofii îi tai continuu, cum ai tăia un măr spre a forma nişte panglici lungi.

Cu aceste panglici — luând seama să nu le rupi — faci felurite funde înnodându-le cu precauţie. Ții aceste panglici, late de 1½ centimetri, în apă rece până ce le scoți, le scurgi de apă și le pui în untură fierbinte. Le amesteci cu lingura de spumă, până ce fundele ajung la masă acoperite cu un șervet.

CARTOFI SEVERIN

Fierbi cartofii în apă sărată și îi tai felii.

În altă parte tai în mici bucățele 60 grame de șuncă crudă. Timp de 5 minute prăjești aceste bucățele în unt. Adaugi puțină făină și faci rântaș punând zeamă de carne.

În acest sos pui 2 linguri de muștar francez, de preferat muștarul Savora.

Arunci cartofii în acest sos și servești când vor fi foarte fierbinți.

CARTOFI IONICA

Speli praji și cartofi. Tai albul prajilor în bucăți, iar cartofii curățați în rotogoale.

Umpli o cratiță de pământ cu straturi alternante de cartofi și praji. Umpli cu apă până ce legumele vor fi acoperite, sărezi, acoperi și pui la foc domol.

În altă cratiță topești unt până ce se rumenește și-l torni peste legume după ce s'au fiert.

CARTOFI MYRIAM

Cureți cartofi și-i tai în bucăți. Infierbânți untdelemn în cratiță; când începe să fumege aruncă cartofii pe care îi lași să fiarbă însă să rămâie moi.

Amesteci o linguriță de făină cu un gălbenuș de ouă, adaugi usturoiu și pătrunjel tocați și amesteci după ce ai turnat puțină apă ca să obții o piurea.

Toarnă o lingură de untdelemn în cratiță, adaugi sosul pregătit, sare, piper, cartofi prăjiți. Mestecă pe focul domol până ce sosul a devenit des și smântânos.

CROCHETE EXPRESE

Fierbi în apă ori coci la cuptor cartofi potriviți ca mărime. Când sunt gata îi cureți și introduci în mijloc unt proaspăt și aceeași cantitate de șvaițer tăiat în bucățele subțiri. Cu un șervet apeși pe fiecare cartof spre a forma o crochetă turtită.

După ce toți cartofii au fost astfel pregătiți, infierbânți untdelemn, arunci în el crochetele și, când s'au prăjit, le scoți și le presari sare deasupra.

CARTOFI GRATINAȚI

Intr'o cratiță de pământ nu prea adâncă, pui cartofi tăiați în felii subțiri. Bate un ou întreg cu lapte, puțină făină, sare, piper și brânză rasă. Torni acest sos peste cartofi până ce aceștia vor fi acoperiți. Apoi pui 4 bucățele de unt peste tot și așezi la cuptor iute.

PĂTLĂGELE ROȘII

PĂTLĂGELE ROȘII PROVENSALE

Cureți tomatele și le tai în două făcând două capace. Storci puțin fiecare parte spre a scoate semințele și apa. Pui sare, piper și le arunci într'o tigaie cu untdelemn fierbinte. Când s'au copt într'o parte le întorci pe cealaltă, apoi adaugi doi sau trei căței de usturoiu și pătrunjel tocat.

PĂTLĂGELE ROȘII SPANIOLE

Le tai felii după ce le-ai curățat și le pui în cratiță cu sare, piper, doi sau trei căței de usturoiu tocați și pătrunjel.

În cratița în care este înfierbântat untdelemnul se pun ardei verzi dulci curățați, fără semințe, tăiați bucăți. După ce ardeii s'au copt, adaugi tomatele, usturoiul și pătrunjelul.

Totul trebuie copt domol și mai mult timp.

Atragem atenția că noi n'avem felul de ardei pe care-l au spaniolii, de aceea trebuie înlocuiți cu ardei grași.

PĂTLĂGELE ROȘII UMPLUTE CU CIUPERCI

Iată cum indică celebrul diletant Ali-Baba în cartea sa, această pregătire:

Pentru 6 persoane iei: 6 pătlăgele frumoase, 500 grame ciuperci, 180 grame unt proaspăt, 150 grame sos tomat des, 10 grame sare albă, 1 gram piper măcinat proaspăt, un gălbenuș de ouă, zeama dela o jumătate lămâie, praf din miez de pâine rece trecut prin sită.

Dai în clocot tomatele, le cureți, le scoți semințele. Cureți ciupercile, le tai în bucățele și tăvălește-le în zeamă de lămâie spre a le împiedeca să înnegrească. Apoi le coci în 125 grame de unt până ce se usucă spre a le putea frige pe grătar.

Le iei de pe grătar când încep să dea un miros de ulei aromatic caracteristic lor. Scoate-le atunci de pe foc și adaugă sosul tomat, gălbenușurile de ouă, sarea și piperul.

Umple tomatele cu acest amestec, presară deasupra praf de miez de pâine trecut prin sită, pui deasupra unt proaspăt, — câte 1 gram de tomată — și pune la cuptor.

Cât privește ciupercile umplute, care trebuie să alterneze cu tomatele, iată cum se pregătesc:

Iei 6 ciuperci mari de câte 60 grame fiecare.

Le cureți și le treci prin zeamă de lămâie.

Cozile acestor 6 ciuperci, dimpreună cu alte 200 grame ciuperci mai mici, le toci și le amesteci cu puțin miez de pâine muiat în zeamă de carne, un gălbenuș de ouă, sare și praf de ourry.

Cu această tocătură umpli ciupercile mari pe care le așezi cu fața în jos într'o tavă sau tigae untată. Fiecare ciupercă stropește-o cu zeamă de lămâie și unt topit.

PĂTLĂGELE ROȘII ENGLEZEȘTI

Taie în rotogoale 1 kg. de tomate. Pune-le într'o cratiță pentru gratinat.

Acopere-le cu rotogoale de ceapă pe care ai fiert-o mai întâiu, în puțină apă. Se pune la 1 kg de tomate $\frac{1}{2}$ kilo ceapă.

Pe deasupra așează felii foarte subțiri de pâine untată, apoi brânză, șvaițer, rasă.

Pune la cuptor și coace timp de o oră. În ultima jumătate de oră acoperă cratița. Servește cald.

PĂTLĂGELE ROȘII UMWPLUTE

Ia 10 tomate și le scoate cu o linguriță semințele. Apoi pune următoarea umplutură:

Toci foarte mărunț ouă răscoapte, pulpa tomatelor, miez de pâine muiat în lapte și stors, de cantitatea unei portocale, o mică câtime de pătrunjel și de ceapă și puțină sare.

Umple tomatele cu această tocătură, pui pe fiecare din ele puțin unt, puțin pesmete și lași la cuptor cam vreun ceas.

PĂTLĂGELE ROȘII CU LĂMÂIE

Tai tomatele în rotogoale și le acoperi cu un sos din lămâie, unt-delemn și sare.

Adaugi un gălbenuș de ouă în sos spre a-l lega.

PĂTLĂGELE ROȘII EXOTICE

Alegi pătlăgele frumoase. Le pui puțin în apă fierbinte spre a-și menține forma. Tai o rondelă dela coadă; cu o linguriță scoți pulpa și semințele pe care le pui să fiarbă pe un foc domol; pune puțină ceapă și puțin usturoiu. Așezi tomatele cu deschizătura în jos pentru ca să lase toată apa.

În apă clocotitoare arunci un pumn de fidea. Lași să fiarbă 10 minute. Pulpa tomatei o treci prin sită, adaugi acestei piurea fideaua, pătrunjel tăiat, sare și piper. Umpli tomatele cu această pregătire, așează-le într'o tavă pentru cuptor, presară pesmete, stropește cu unt-delemn și lasă să se coacă la foc domol.

PĂTLĂGELE ROȘII DE POST

Tai capacele tomatelor și scoți dinăuntru o parte din miezul lor. În altă parte pui untdelemn într'o cratiță și rumenești orez cât trebuie, ceea ce ai scos din pătlăgele, puțină ceapă tocată, sare, piper, puțin zahăr. Când toate acestea s'au rumenit umpli pătlăgelele, le așezi într'o tavă în care ai pus untdelemn și bagi în cuptor. Pătlăgelele sunt acoperite atunci cu capacele lor.

PĂTLĂGELE ROȘII GRATINATE

Taie câte tomate vrei în două exact în lățimea lor. Într'o cratiță pune 1—2 linguri de untdelemn și când e fierbinte, adaugă pătrunjel, ceapă, cățel de usturoiu, toate tocate, miez de pâine în praf sau pesmete pisat. Peste această tocătură așează pătlăgelele, pune sare, pune piper și presară deasupra pesmetele. Stropești cu untdelemn și așezi la cuptor fierbinte. În trei sferturi de oră e gata.

PĂTLĂGELE ROȘII UMPLUTE CU CARNE

Taie pătlăgelele în două în lungime, le scoți miezul, apoi le umpli cu o tocătură astfel obținută: carne albă de pasăre friptă, limbă afumată, trufe, pătrunjel, ciuperci fripte, miez de pâine proaspătă, sare, piper și puțină nucșoară rasă.

Totul se amestecă cu miezul pătlăgelelor tocate și 2 sau 3 linguri de sos german. (Vezi capitolul sosurilor).

Când pătlăgelele au fost umplute le așezi într'o tavă sau cratiță unsă cu unt. Presari deasupra pesmete și le pui la cuptor timp de 15 minute.

Se servește stropindu-le cu un sos Béchamel. (Vezi capitolul sosurilor).

PĂTLĂGELE VINETE

PĂTLĂGELE VINETE MARINATE

Tai pătlăgele felii, le pui în apă rece; după ce le scoți le dai un praf de sare, le lași să se înmoaie, le storci puțin ca să le scoți amărăciunea, le ștergi cu un șervet și le prăjești în untdelemn. Să iei seama să nu se prăjească untdelemnul.

După ce scoți pătlăgelele, în același untdelemn arunci multă ceapă tăiată mărunt, (o ceapă pentru o pătlăgea) și o lași să se rumenească, apoi stingi cu oțet și cu puțină apă, o treci prin sită pentru ca să acopere pătlăgelele.

PĂTLĂGELELE VINETE GĂTITE GRECEȘTE

Taie pătlăgelele felii groase ca de un deget și lasă-le în apă rece cam 30 de minute. Scoate-le, sărează-le, lasă-le așa până se înmoaie, apoi stoarce-le să le scoți amărăciunea, șterge-le cu un șervet și pune-le

la foc în untdelemn fierbinte. Lasă-le să se prăjească încet până se vor afâna bine. Scoate-le și așează-le pe o farfurie.

În acel untdelemn, dacă nu se va fi ars, taie în bucăți 7 sau 8 pătlăgele roșii, adaugi sare, piper, pătrunjel, ceapă, usturoiu, toate tăiate bucăți și lasă să fiarbă până ce pătlăgelele se pot jupui bine de piele. Le scoți, le treci prin sită, le torni peste feliile de pătlăgele vi-nete. Sosul trebuie să fie alifios. Mai gustoase sunt reci.

VINETE BORDELEZE

Ia 6 vinete mijlocii și taie-le în fâșii de 2 sau 3 centimetri grosime. Într'o tigăe pune un pahar de vin. Când s'a înfierbântat pune feliuțe de pătlăgele, sarează, piperează.

Când s'au aurit toacă 3 căței de usturoiu, pătrunjel și o lingură de miez de pâine. Pune această tocătură în tigăe. Saltă tigaia vre-o 3 minute având grija ca usturoiul să nu se ardă. Servește.

IMAM BAIALDAM

Luați pătlăgelele vinete mici, curățați în lung și la intervale, câte o şuviță din coajă, crestați-le și împănați-le cu usturoiu. Opăriți-le cu apă sărată, tăieți ceapă și prăjiți-o cu untdelemn. După ce s'a ru-menit, dar nu prea mult, adăugați bulion de pătlăgele roșii, sau vara pătlăgele fără piele și semințe, tăiate mărunț; mai adăugați ardei gras tăiat în pătrături mici, mărar, pătrunjel tocați și amestecați toate împreună cu sare, puțin vin alb și puțină apă caldă. Amestecul acesta îl așezați într'o tavă, peste el înșirați pătlăgele vinete și puneți la cuptor. Mai turnați puțin untdelemn și puțin vin, puneți și puțin piper și lăsați în cuptor până ce se topește amestecul.

PĂTLĂGELE VINETE ALHAMBRA

Pentru 2 vinete, 3 roșii.

Arunci pentru câteva minute tomatele în apă fierbinte spre a le putea jupui ușor de piele. Taie-le bucăți, saltă-le în untdelemn fier-binte. Scoate tomatele și fă la fel cu vinetele curățate și tăiate în felii subțiri.

Într'o cratiță unsă cu untdelemn presărată cu șvaițer ras și miez de pâine rece în praf, așterni feliile de vinete și de roșii în straturi alternante și între ele brânză rasă.

Gratinezi și servești.

PĂTLĂGELE VINETE PROVENSALE

Cureți și tai în felii și storci pătlăgelele, apoi le ștergi cu un șervet. Se pun în untdelemn fierbinte și le prăjești la foc domol. Le scoți și le ții la căldură pe mașină.

Apoi toci câteva tomate, pătrunjel și 2 căței de usturoiu. Această tocătură sărată o coci, în același untdelemn unde ai copt pătlăgelele, timp de 2—3 ore. Torni apoi această tocătură peste pătlăgele și ser-vești cald.

PĂTLĂGELE VINETE CU SARDELE

După ce ai tăiat pătlăgelele în lungime în două bucăți, le coci în untdelemn fierbinte. Apoi le scobești, le scoți miezul și-l toci împreună cu felii de sardele sărate (anchois), puțin miez de pâine, doi sau trei căței de usturoiu, sare și piper. Pui tocătura în untdelemnul în care ai copt pătlăgelele spre a se rumeni.

Umpli apoi jumătățile de pătlăgele cu acest amestec, pui la cuptor, lași jumătate de oră și servești cald.

PĂTLĂGELE VINETE CU FICAT DE GÂSCĂ

Aceiași preparație ca cea de sus, numai că sardelele sunt înlocuite cu *foie gras*, iar pătlăgelele sunt presărate cu pesmete și cu unt proaspăt înainte de a fi așezate la cuptor.

PĂTLĂGELE VINETE PE GRĂTAR

Se taie în două în lungime, le sărezi, le piperezi, le stropești cu untdelemn, le pui într-o cratiță sau o farfurie și le lași să stea $\frac{3}{4}$ de oră. Apoi le pui la grătar și după ce s'au fript le torni peste zeama în care au stat.

PĂTLĂGELE VINETE PARIZIENE

După ce le-ai spălat și tăiat în două în lungime, cu un cuțit, desparți, de jur-împrejur, miezul de coajă. Apoi pui pătlăgelele, astfel tratate, într-o cratiță cu untură fierbinte. Peste câteva minute le scoți și le așezi pe o pânză spre a se scurge zeama, punându-le cu partea albă dedesubt.

Scoți apoi cu o linguriță tot miezul astfel că învelișul rămâne cu totul gol.

Toci împreună trei sau patru eșalote (în lipsă ceapă sau usturoiu), pătrunjel și ciuperci. Sare, piper și puțin cimbru și foaie de dafin în praf. Adaugi miez de pâine proaspătă cât și miezul pătlăgelelor tocat și el. Adaugi puțin sos spaniol (vezi capitolul sosurilor), pui să scadă și legi cu două sau trei gălbenușuri de ouă. Cu această preparație umpli coajele pătlăgelelor și pui la cuptor după ce ai presărat deasupra pesmete și stropit cu unt proaspăt.

La masă această mâncare vine muiată în sos de pătlăgele roșii.

PĂTLĂGELE VINETE CU SMÂNTÂNĂ

După ce ai curățat pătlăgelele, taie-le în felii. Apoi le lași un ceas în lapte. Unii mai pun legumei și sare ca să lase apa.

Apoi le scuturi de lichid și le ștergi. Le sărezi și le salți în unt fără să se rumenească.

Oând s'au copt pătlăgelele scurgi untul și moi leguma în 250 gr. smântână. Să stea în smântână un sfert de ceas, apoi le torni untul deasupra când dai la masă.

PĂTLĂGELE VINETE ITALIENE

Curăță pătlăgelele, taie-le în rotogoale groase cât un deget. Le dai sare și le lași jumătate oră să lase apa.

Cu tomate, buchetul cunoscut, ceapă, făină și unt, faci un sos tomat cum e scris la capitolul sosurilor.

Apoi scoți pătlăgelele le ștergi, le tăvălești în făină și rumenește-le în cratița cu unt sau untdelemn fierbinte. Le așezi apoi într'o cratiță sau o tavă formând un rând de pătlăgele, un rând de sos tomat, un rând de brânză rasă, și iarăși pătlăgele, sos, etc.

Sfârșești cu brânza rasă pe deasupra și câteva bucățele de unt. Gratinează repede la foc viu în cuptor.

PĂTLĂGELE VINETE CA LA CAIRO

Ia 4 pătlăgele, crapă-le în lungime, crestează miezul, pune-le să se coacă în untdelemn. Apoi le scoți din cratiță, le extragi miezul cel copt, îl toci. Cojile acestor pătlăgele le așezi într'o tavă untdelemnată.

Apoi iei alte 2 pătlăgele mai mici le tai în rotogoale, le coci și pe acestea în untdelemn, apoi le toci și le împreunezi cu miezul tocat al celorlalte 4 pătlăgele.

În cratiță rumenești puțin 2 cepe tocate, adaugi 2 linguri de miez de pâine, 3 linguri de sos tomat și puțin usturoiu tocat. Cu aceeași tocătură umpli cojile celor 4 pătlăgele după ce ai adăugat tocăturii sare, piper și pătrunjel tocat. Presară deasupra miez de pâine, stropește cu untdelemn și pune la cuptor $\frac{1}{2}$ oră cu foc domol.

Când scoți din cuptor așează pe fiecare jumătate de pătlăgea o rondelă de tomată coaptă în untdelemn. Presară pătrunjel tocat, sare și piper.

PĂTLĂGELE VINETE CA LA NISSA

Cureți și tai în rotogoale nu tocmai groase să zicem 4 pătlăgele, le sărezi și le coci în untdelemn. Cât timp se coc iei vreo 5—6 roșii, le scoți pielițele și semințele și le toci fără a le storce apa.

Când s'au copt vinetele, le scoți iar în untdelemnul din tigaie, pui un cățel de usturoiu. Apoi adaugi tomatele tocate, dai sare, piper și pătrunjel tocat. Să stea 20 minute pe foc. Apoi în fundul unei cratițe pui un rând de roșii, peste roșii un rând de vinete și presari multă brânză rasă. Adaugi restul roșiilor, apoi multă brânză rasă. Pui la cuptor domol 10 minute și servești repede.

VARZĂ ALBĂ ȘI ROȘIE

VARZĂ DULCE CU SMÂNTÂNĂ

Scoate foile dela varză, spală-le și pune-le să fiarbă în apă sărată, apoi strecoară-le și taie-le bucățele, pune-le în unt, adaugă-le sare, puțin piper, nucșoară rasă. Pune câteva linguri de smântână și lasă să dunstuiască puțin, bine acoperite.

VARZĂ DULCE CU SLĂNINĂ

Taie varza felii și opărește-o, strecoar-o, așează-o la foc cu șorici de purcel gras și cu bucățele de cânat; rumenești puțină făină, o stingi cu zeamă de carne, pui piper, sare, sos de pătlăgele, torni peste varză și o pui să fiarbă bine acoperită. (Unii pun puțin cimbru). Dând la masă, așezi varza în taler și pui slăcina și cânatul pe deasupra.

VARZĂ ACRITĂ

Taie varza felii și o fierbi în apă cu oțet, sare și chimen. Faci în urmă un rântaș ușor cu puțină făină și ceapă; așezi varza scoasă din apă. După ce stă puțin în rumeneală, îi adaugi puțină din apă în care a fiert, și puțină zeamă de carne. Dând la masă, torni peste ea smântână.

VARZĂ DULCE CU SOS DE FRIPTURĂ

Tai varza felii, o fierbi în apă sărată, o strecoari și o așezi în untul în care a fript carnea; o lași să se rumenească puțin în acel unt. Rumenești puțină ceapă, o dai prin sită, rumenești puțină făină, stingi cu zeamă de carne și pui peste varză, sare, piper, chimen sau cimbru și lași să fiarbă acoperit pe un foc potolit.

VARZĂ NEMȚEASCĂ

O tai felii, o opărești, o storci puțin cu un șervet ca să nu-i rămâie apă, apoi o tăvălești în făină și în ou și o rumenești în unt sau o altă grăsime; apoi o așezi în cratiță. Faci puțin rântaș cu făină și cu o ceapă rasă, o stingi cu zeamă de carne, adaugi sos de pătlăgele roșii, puțin vin alb, cimbru, sare, piper; torni peste varză și o lași să fiarbă încet, bine acoperită.

VARZĂ BRUXELLES

Cureți verzișoarele de foile cele tari, le speli și le pui să fiarbă în apă fierbinte sărată. Fierle bine, le strecoari și le pui la foc cu unt, sare, piper; scutură cratița și salt-o ca să nu se lipească de fund, căci nu trebuie să amesteci cu lingura. Adaugi puțină zeamă de carne și lași să fiarbă încet bine acoperit pe un foc potolit; scăzut, dai la masă. Unii pun smântână înainte de a servi.

VARZĂ ROȘIE GĂTITĂ UNGUREȘTE

Tai varza felii subțiri și torni oțet peste ea. În urmă pui în cratiță slăcină și ceapă și o rumenești; adaugi puțin zahăr și pui varza să se călească puțin; presari puțină făină și torni unt peste ea; lași să fiarbă. Varza așa gătită, o servești cu cârnați fripiți, sau cu cotlete de porc.

VARZĂ ROȘIE CU MERE

Pui o varză roșie curățată, spălată și tăiată subțire într'o cratiță de pământ. Adaugi cinci sau șase mere bune curățate și cu semințele scoase, sare, piper, două cuișoare, o bucată de unt și un pahar de apă rece. Timp de trei ore va trebui să fiarbă la foc domol. Un sfert de ceas înainte de a servi, adaugi o lingură cu gelatină de coacăze și o lingură de făină subțiată în puțin oțet.

Servești în cratiță de pământ.

VARZĂ ROȘIE CU UNTURĂ DE GÂSCĂ

Topești o lingură de untură de gâscă într'o cratiță de pământ și rumenești acolo o ceapă tăiată felii, apoi adaugi varză tăiată subțire cu tăieței. Torni deasupra 2 pahare de vin negru, pui sare și piper și lași să fiarbă până la trei ore.

FASOLE VERDE ȘI BOABE

FASOLE VERDE CU UNTDELEMN

Cureți fasolea de ațe tăindu-i vârful.

Infierbânți untdelemn într'o cratiță, tai o ceapă mărunt înăuntru; când ceapa începe să prindă culoare se pune o lingură de făină. Umpli cu apă și adaugi, fie bulion, fie pătlăgele roșii tăiate bucăți, după ce le-ai scos piețița și semințele.

Când untdelemnul începe să fiarbă tare, arunci fasolea, câte un pumn, iar nu toată odată. După fiecare aruncătură aștepti ca clocotul să reînceapă pentru ca să arunci pumnul următor. Și așa până la sfârșit.

Fasolea aruncată toată deodată ar răci lichidul și s'ar întări.

Când fasolea e fiartă o scoți pe farfurie.

Se mănâncă, ca bamele, și caldă și rece.

FASOLE VERDE OLANDEZĂ

Fierbe fasolea în apă fierbinte, apoi o scuturi și o pui la tigae cu unt proaspăt și presărată cu brânză rasă șvaițer și parmezan amestecați.

Unii în loc de brânză pun smântână adăugată în ultimul moment.

FASOLE VERDE CU UNT

Fierbe fasolea în apă sărată. Pentru ca să rămâie verde pune o mare cantitate de apă, nu acoperi oala și pune în apă cu două degete puțin bicarbonat de sodă. Bicarbonatul menține culoarea vie a legumelor.

Odată fiartă, o scuturi de apă, o pui în castronul de salată încălzit dimpreună cu o bucată de unt după dorință și piper măcinat atunci. Amestecă încet și servește.

Fasolea verde e mult mai bună astfel decât gătită (sauté).

FASOLE VERDE CU SMÂNTÂNĂ

Fierbe fasolea, scutur-o de apă și ține-o la cald.

În cratiță faci să scadă pe foc cu două treimi un pahar de oțet de vin, apoi îl tragi de pe foc. În altă cratiță subțiezi două gălbenușuri de ouă în puțină smântână, lași să fiarbă la foc domol acest amestec; când începe să se îngroașe torni, cu încetul, oțetul amestecând mereu.

Acest compus toarnă-l peste fasole, amestecă bine, sarează pe cât trebuie, adaugă pătrunjel tocat și lasă să fiarbă câteva momente. Când dai la masă, stoarce puțină lămâie.

FASOLE VERDE GĂTITĂ MOCĂNEȘTE

Curăță, spală și fierbe fasolea cum s'a zis mai sus; apoi taie într-o cratiță ceapă, rumenește-o în untdelemn, adaugă fasolea, pătrunjel tocat, sare, piper; lasă să dănuiască puțin, toarnă peste ea puțin oțet și dă la masă. Poți adăuga și sos de pătlăgele roșii.

FASOLE VERDE CU UNTDELEMN

Cureți fasolea de ațe tăindu-i vârfurile.

O pui în apă fiartă ca să se moaie fierbând. Fasolea nu se aruncă toată deodată în apă clocotindă, ci, cum am mai spus, câte o mână.

Când fasolea e fiartă pe jumătate pui într-o tigă untdelemn și când s'a încins pui înăuntru o ceapă tocată.

Când ceapa începe să se aurească adaugi o jumătate lingură de făină.

Când ceapa și făina s'au rumenit, pui 3—4 pătlăgele roșii, curățate de piele și semințe.

Lași pe foc câteva minute și apoi torni peste fasole.

Lași să fiarbă cât trebuie, iar aproape de dat la masă, amesteci și 2—3 căței de usturoiu tocați cât și puțin mărar.

NOTA. — La fel se pregătește și fasolea zisă „țucără“.

FASOLE BOABE (maître d'hôtel)

Fierbe fasolea și strecoar-o; pune într-o cratiță unt proaspăt frământat cu făină, toarnă fasolea în cratiță, adaugă-i sare, piper, pătrunjel tocat, lasă puțin pe foc și stoarce în ea zeama dela o lămâie. Fasolea se servește de obicei cu friptură de berbec (gigot).

FASOLE BOABE CU VIN

Fierbe fasolea. Prăjește ceapă în unt, toarnă fasolea strecurată peste ea și adaugă jumătate pahar de vin alb, sare, piper și pătrunjel. Lasă puțin să stea la foc și dă la masă.

FASOLE BOABE BĂTUTĂ

Fasolea se face la fel ca și mazărea. Deosebirea este că, după ce a fost bine bătută, i se adaugă puțin usturoiu pisat, care se amestecă bine cu lingura.

La masă se mănâncă, fie amestecată cu untdelemn, fie fără, fie cu ceapă prăjită care se așterne deasupra în cruce.

FASOLE BOABE IACHNIE

După ce ai ținut fasolea în apă rece o noapte întreagă, o pui să fiarbă în apă tot rece cu câteva cepe întregi. Pentru 1 kg. fasole, 3 cepe mari.

Când ceapa e fiartă, se scoate cu toate foile ce a putut lăsa în apă. Fasolea nu trebuie să fie fiartă prea mult pentru ca bobul să nu se spargă.

Pui atunci o foaie de dafin și câteva boabe de piper întregi. Unii adaugă și o lingură sau două de bulion de pătlăgele roșii. Lași să mai fiarbă.

Scoți fasolea pe farfurie adăugând și foarte puțină din zeama în care a fiert.

O R E Z U L

OREZ INDIAN

Spală 500 gr. de orez indian, de cel lunguieț și foarte alb și pune să fiarbă în 6 litri de apă sărată, în clocote. Va fierbe 20 minute.

În timpul fierberii amestecă mereu cu o lingură de lemn. Când a fiert, pune-l într'o strecurătoare ca să lase toată apa. Spală-l în mai multe ape călduțe și sărate.

Scutură-l de apă, luându-l pumn cu pumn.

Intinde-l pe o sită acoperită cu o pânză udă și stoarsă.

Apoi pune orezul într'o etuvă cu căldură slabă dar continuă; când s'a uscat bine, iar boabele se despart unul de altul, scoate-l pentru masă.

Acest orez se întrebuințează ca garnitură pentru multe mâncări.

OREZUL FEMEII CASNICE

Spală și opărește 200 gr. orez într'o oală cu 2 litri apă. Să stea 5 minute. Pune în apă rece și apoi scurge-l de apă într'o sită.

Opărește 100 gr. de slănină piept foarte slab, pe care o tai în bucăți mici și apoi rumenește-le în unt.

Când slăcina s'a colorat, adaugă 600 grame zeamă de carne și puțin piper. Să fiarbă 20 minute, amestecând mereu cu lingura pentru ca orezul să nu se prindă. Retrage de pe foc și adaugă 200 gr. sos tomat.

Amestecă cu lingura.

Acest orez se servește cu mici cârnați prăjiți.

OREZ CU UNT

Spală, opărește și scurge de apă 300 gr. orez Carolin.

Să stea la cald 2 minute într-o cratiță cu 80 grame unt.

Umple cu zeamă de carne grasă care să-l acopere de două ori înălțimea sa.

Pune să fiarbă. Apoi acoperă cratița și pune la cuptor, fără să amesteci orezul. Să stea 35 minute.

Amestecă o bucată de unt proaspăt dar fără a sdrobi boabele.

RISOTTO ITALIAN

Rumenește 10 gr. ceapă tocată subțire în 60 gr. unt.

Adaugă 200 gr. orez Carolin. Amestecă timp de 3 minute. Umple cu 1 litru și jumătate zeama de carne. Sărează, piperează. Să fiarbă 1/2 oră fără a mișca orezul.

Retrage cratița și încorporează 60 gr. unt și 50 gr. parmezan ras.

Scoate pe farfurie și presară parmezan ras.

Unii aromatizează acest orez cu șofran.

SPANAC ȘI MACRIȘ

SPANAC MODA SPANIOLĂ

Fierbe-l în apă fierbinte sărată și scutură-l.

Încălzește în altă parte un pahar de untdelemn. Când va fi fierbinte aruncă spanacul înăuntru. Amestecă cu o lingură de lemn, adaugă un pumn de stafide, un pahar de vin de Malaga, piper și puțin zahăr în praf.

Lasă să fiarbă un sfert de oră amestecând mereu. Piperul poate fi suprimat.

SPANAC CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi spanacul timp de o jumătate oră. Scutură-l de apă și toacă-l mărunt.

Fă un rântaș, pune spanacul, sare și piper și lasă să fiarbă domol 15 minute. Adaugă, una câte una, bucățele de unt, apoi o lingură de smântână. Servește pe crutoane prăjite.

Tot la fel se prepară și cicoarea.

SPANAC GRATINAT

Pui în apă fierbinte spanacul apoi îl scoți, îl treci în apă rece și-l scuturi de apă pe un șervet. Pregătește un sos bechamel cu brânză și foarte des. Într-o tigaie care să meargă la cuptor pui alternativ un strat de spanac, unul de bechamel și așa până termini. Acoperi cu brânză rasă și pesmete. Stropești cu unt proaspăt topit.

La cuptor pe foc domol.

SPANAC CU GARNITURĂ

Il cureți bine, foaie cu foaie, îl opărești, îl strecoari, îl toci, și-l pui la foc cu unt, sare și piper. Strobești cu puțină zeamă de carne sau cu lapte până ce fierbe de-l poți da la masă.

Garnisești talerul sau cu franzelă prăjită, sau cu creieri prăjiți, sau cu ochiuri, sau cu cotlete.

SPANAC GĂTIT ENGLEZEȘTE

Cureți spanacul, îl toci puțin și-l pui la foc în unt, fără ca să-l opărești; acoperi, amesteci din când în când, îi dai sare, piper, puțină nucșoară rasă, puțină zeamă de carne, lași să fiarbă, să scadă și-l dai la masă cu felii de franzelă prăjită.

SPANAC CU SMÂNTÂNĂ ȘI STAFIDE

Cureți, speli spanacul, îl opărești bine, îl strecoari, îl toci și-l pui la foc cu unt. Apoi îi pui puțină sare și smântână și-l lași să scadă; adaugi puțin zahăr, stafide roșii și dai la masă cu franzelă prăjită.

MĂCRIȘ GĂTIT FRANTUZEȘTE

Cureți măcriș, mai puțin asmațiu, lăptuci, câteva frunze din cele tinere dela sfecclă, spală-le, toacă-le pe toate și pune-le la foc cu unt; lasă-le să se moaie și toarnă peste ele puțină zeamă de carne, sare, piper, o lingură de bulion de carne și lasă să scadă.

MACRIȘ MÂNCARE OBIȘNUITĂ

Cureți măcrișul, îl speli, îl opărești, îl toci și-l pui la foc în unt. Il lași puțin și torni zeamă de carne, pui sare, piper și când voiești să-l dai la masă, bați în el unul sau două gălbenușuri de ouă. Unii pun în loc de gălbenușuri de ouă, puțină făină în unt înainte de a pune măcrișul în el.

MAZĂRE VERDE ȘI BOABE

MAZĂRE VERDE PĂSTĂI

Cureți mazărea, o speli și o prăjești în unt; apoi dai un praf de făină, pui puțină zeamă de carne, adaugi pătrunjel tocat, sare, piper, puțin zahăr și lași să scază. Dai la masă cu franzelă prăjită sau cu ochiuri.

MAZĂRE VERDE BOABE

Cureți mazărea, o pui să fiarbă în apă multă și o lași în apă până aproape s'o dai la masă. Atunci o strecoari bine și o pui în unt proaspăt cald: presari zahăr pisat, puțină sare, pătrunjel tocat; salți cratița ca să se amestece bine toate, lași puțin ca să se topească zahărul și o dai la masă. Să nu fiarbă de loc în unt.

MAZĂRE VERDE BOABE CU ȘUNCĂ

Fierbi mazărea cu apă, cum s'a zis mai sus; apoi o strecoari și o așezi la cratiță cu felii de șuncă, pătrunjel, piper, unt și lași pe un foc foarte potolit ca să nu fiarbă. Șunca să fie cam grăscioară.

MAZĂRE VERDE BOABE CU SLĂNINĂ

Tai în bucățele slănină dela piept: costiță afumată. O rumenești în unt. Strobești cu o lingură de zeamă de carne. Pui pătrunjel, foaie de dafin, cimbru, usturoiu, câteva arpagicuri și mazărea. Lași să fiarbă, și, când mazărea e gata, scoți buchetul și servești.

MAZĂRE VERDE BOABE MANIERA ENGLEZĂ

Pentru ca să fie bună această legumă trebuie să fie foarte proaspătă. Fierbi mazărea în apă fierbinte sărată, apoi o tăvălești în unt.

Englezii pun în apă, când fierbe, un buchet de ismă proaspătă.

MAZĂRE VERDE BOABE MANIERA FRANCEZĂ

Pui mazărea în apă, o maniezi cu o bucată de unt și o ții la răcoare $\frac{1}{2}$ oră.

O pui într-o cratiță cu puțină din apa în care a stat, adaugi sare, piper și puțin zahăr. Mai pui un buchet de pătrunjel, o lăptucă și câteva arpagicuri. Să fiarbă până ce totul e gătit.

Scoate atunci ceapa, lăptuca și pătrunjelul și dacă a rămas prea multă apă, lasă să scadă. Termină făcând legătura cu o bucată de unt muiat cu puțină făină.

MAZĂRE USCATĂ BĂTUTĂ

Se pune mazărea în apă rece să stea o noapte, ca să se moaie și să elimine unele necurățenii.

A doua zi se așează la foc în apă fierbinte; când mazărea începe să crape, pui un praf de sare. Când a fiert pe deplin o treci, cu zeamă cu tot, printr-o sită, forțând trecerea cu un instrument de lemn. Trecută prin sită o pui iarăși la foc pentru un singur clocot, apoi o bați cu un făcăleț aproape o oră, poate și mai mult, pentru ca să se umfle.

Unii adaugă acestei mazăre și o pătrime de fasole pentru ca să-i dea culoarea mai albă și să-i modifice gustul.

Mazărea bătută se mănâncă adăunându-i la masă untdelemn sau ulei de in.

MORCOVII ȘI CAROTE

MORCOVI RUMENIȚI

Pui zahăr în unt pe foc și-l lași să înceapă a face spumă, apoi pui morcovii dați în undă, și-i lași să se rumenească; le dai un praf de făină, apoi adaugi puțină zeamă de carne, sare, puțin pătrunjel și lași să fiarbă până ce scade.

MORCOVI

Curăță morcovii, taie-i felii lungi sau rotunde, pune-i la foc cu unt, adaugă-le câte puțină zeamă de carne, piper, sare, puțin zahăr și lasă să fiarbă încetinel; dând la masă, garnisești farfuria cu felii de franzelă prăjită.

MORCOVI FRANȚUZEȘTI (CAROTE)

Cureți morcovii rotunzi, aleși să nu fie mai mari decât nuca; îi fierbi în zeamă de carne sau în apă sărată; apoi îi strecoari și îi așezi într'o cratiță cu unt, le pui puțin pătrunjel tocat, sare și piper. Acoperi și lași să fiarbă pe un foc potolit. Unii le pun puțin zahăr ars.

FRICASE DE MORCOVI

Se poate face și cu carote. Cureți carotele și le speli. Topește o bucată de unt într'o cratiță și când s'a înfierbântat, lasă-le să fiarbă scuturând cratița din timp în timp.

Când vor fi pe trei sferturi gata adaugă o felie de șuncă tăiată în bucățele foarte mici și pătrunjel tocat. Pune sare.

CAROTE CU SMÂNTÂNĂ

Curăță, spală și pune carotele în apă puțin sărată.

În altă parte fă un rântaș, umple cu un pahar de lapte, scutură mereu, adaugă sare, piper și nucșoară; pune apoi carotele, lasă-le să fiarbă un minut. În sfârșit toarnă d'asupra o ceașcă de smântână groasă.

Nu mai lăsa să fiarbă.

ȚELINĂ

ȚELINĂ CU ZEAMĂ DE CARNE

Curăță și fierbe țelina timp de 20 minute. Scutură bine într'o sită. Pune într'o cratiță unde ai pregătit un rântaș cu zeamă de carne. Lasă să fiarbă domol 45 minute.

Umple cu bulion (zeama de carne). Să scadă mult pe un foc domol; să fiarbă încet. Adaugă o lingură de piurea de tomate.

CROCHETE DE ȚELINĂ

Curăță și spală țelina în apă sărată și usuc-o bine într'un șervet. Tai-o în felii subțiri și pune-o să fiarbă 15 minute pe foc iute. Scutur-o de apă și toac-o foarte mărunț. Apoi o pui iarăși în apă și o lași să fiarbă trei sferturi de oră sub o hârtie untată.

În timpul acesta faci un rântaş cu făină şi unt, adaogi câte puţin o ceaşcă de lapte cald, sare, piper şi laşi să se îngroaşe. Atunci pui ţelina tocată şi laşi pe foc un minut. Legi cu unul sau două ouă şi laşi să se răcească. Când s'a răcit faci crochete, le tăvăleşti în ou şi pesmete şi le prăjeşti în untură.

PIURE DE ȚELINĂ

Fierbi ţelina în zeamă de carne, apoi o treci prin sită. Amestecă această piurea cu alta de cartofi şi serveşti pe crutoane prăjite în unt.

ȚELINĂ CU RÂNTAȘ

Curăță ţelina, spal-o, tai-o felii şi rumeneşte-o în unt; apoi adaugă puţină făină, rumeneşte-o, stinge cu zeamă de carne, pune piper, sare, pătrunjel tocat, ceapă rumenită şi dată la sită, bulion de pătlăgele; acoperă şi lasă să fiarbă până ce scade.

ENDIVELE

ENDIVE CU SOS

Endivele, această legumă delicată şi delicioasă la gust se fierbe aşa cum vom arăta mai jos, apoi se pregăteşte în câteva feluri.

După ce ai curăţat şi spălat legumele, le așezi, una lângă alta într'o cratiţă, unde, pentru un kg. de endive pui 200 gr. apă, puţină sare, 3 linguri de unt şi zeama unei jumătăţi de lămâie. Acoperi cratiţa şi laşi să fiarbă 35—40 minute.

După ce s'au fiert le așezi încă calde în castronul de dat la masă, le torni deasupra sos Bechamel, căruia îi mai adaugi, când dai la masă, puţin unt.

ENDIVELE CU ZEAMĂ DE VIȚEL

După ce au fost fierte, torni peste ele în cratiţă, zeama de viţel sau de mânzat; laşi pe foc, să pâlpâie 10 minute. Apoi le pui în castronul de dat la masă şi torni zeama deasupra.

ENDIVE FLAMANDE

Taie endivele în rotogoale cât un deget de groase, spală-le şi şterge-le cu o pânză. Pune unt într'o cratiţă mică, astfel încât endivele îngrămădite să ajungă până sus.

Așează deasupra o hârtie albă untată, acopere cratiţa hermetic şi lasă să coacă la cuptor domol cel mai puţin 2 ore pentru ca tot lichidul să fie evaporat.

Endivele răsturnate pe o farfurie vor rămâne compacte. Sărezi şi serveşti.

ENDIVE NAPOLITANE

După ce ai fiert endivele, ca pe toate celelalte, le pui într'o tavă, presari deasupra parmezan ras, torni sos tomat, presari iarăși parmezan ras și torni unt proaspăt fierbinte.

Pui la cuptor 8 sau 10 minute și servești.

ENDIVE MORNAY

Dacă le-ai fiert le tăvălești în făină, le pui în tigae și le rume-nești în unt.

Pui endivele într'o tavă al căreia fund va fi garnisit cu sos Mornay (vezi sosurile). Torni și peste endive acelaș sos, presari o brânză rasă oarecare — parmezan, șvaițer, cașcaval sau alta. Stropești bine cu unt topit și pui la cuptor, cel mult 10 minute.

ENDIVE GRATINATE

După ce le-ai fiert le pui într'o cratiță sau o tavă, le dai sare, le stropești cu zeamă de lămâie și acoperă cu sos Bechamel în care s'a presărat bogat brânză rasă. Mai presară pe deasupra o brânză rasă și pune la cuptor cât trebuie.

ANGHENARII ȘI SPARANGHEL

ANGHENARII GĂTITE EVREEȘTE

Spală anghenarii, taiele cu foarfecele vârful foilor și pune-le să fiarbă în apă fierbinte sărată. Fierți scoate-le din apă, lasă-le să se răcească, scoate-le mijlocul și firul din inimă și pune-le sare, piper, usturoiu pisat, pătrunjel tocat și untdelemn. Așează anghenariile cu fața în sus și pune-le la foc; îndată ce sosul va începe a fierbe, ia din el cu lingura și toarnă deasupra. Aceasta s'o faci de mai multe ori. Zeama scăzută, le dai la masă, calde sau reci după plac.

ANGHENARII CU SOS ALB

Spală anghenarii, pune-le să fiarbă în apă fierbinte sărată; fierți, scoate-le din apă puțin mai înainte de a le da la masă și ține-le la căldură.

Sosul se face astfel: pui o bucată de unt proaspăt într'o cratiță și vreo două linguri de făină; ții cratița la o parte să aibă puțină căldură; frământați untul și făina cu o lingură și lași, amestecând mereu, să fiarbă făina, fără să se rumenească. Când făina va fi fiartă, torni în ea binișor, amestecând mereu sau zeamă de carne sau apă și lași să fiarbă; îi adaugi sare. Înainte de a da la masă, bați în ea un gălbenuș de ou cu oțet sau cu zeamă de lămâie și pui sosul într'un sosier. Anghenariile se servesc separat pe un taler.

SPARANGHEL CU SOS ALB

Cureți sparanghelul, îi tai coadele tari și le lași să fie aproape toate de o lungime; apoi faci mai multe legături mici, le legi cu o ață și le pui să fiarbă în apă fierbinte sărată. În 30 de minute sparanghelul e fiert. Il scoți pe o sită, îl lași să se scurgă. Pui pe un taler un șervet curat, pui sparanghelul pe el, îl deslegi și-l dai la masă. Sosul alb, făcut tot ca pentru anghenarii (vezi sosurile). Il servești separat.

SPARANGHEL CU PARMEZAN

Cureți sparanghelul, îl speli, îi tai coadele tari, lași aproape toate de aceeași lungime, îl faci mici legături și îl fierbi în apă fierbinte sărată 20 minute. Apoi îl scoți în sită. Il lași să se scurgă și îl așezi, deslegându-l într'o cratiță care să poată sta pe loc, și să-l poți și da la masă. Așezi în acest vas un rând de sparanghel, un rând de parmezan ras și puțin piper, iar un rând de sparanghel și iar parmezan; torni unt cald peste el și îl pui la cuptor. Un sfert de oră ajunge; apoi îl dai la masă. Sparanghelul e bun și salată.

SPARANGHEL VERDE

Faci un rântaș blond, umpli cu un pahar de lapte și când s'a îngroșat toarnă-l peste vârfurile de sparanghel verde, prealabil, tăiate în bucăți și așezate într'o cratiță. Presari mult parmezan și șvaițer rase și pui la cuptor.

SPARANGHEL ALB CU OU

Fiert bine și scurs de apă sosește la masă dimpreună cu untul proaspăt topit, cu pătrunjel tocat și câte un ou fiert moale de fiecare comesean. Fiecare își pregătește singur sosul strivind oul cu furcu-lița și punând sarea, piperul, pătrunjelul și untul.

SPARANGHEL REGESC

După ce ai spălat sparanghelul îl legi în grămadă și-l fierbi în apă sărată. După ce s'a copt îl scoți și îl tai pieziș de lungimea degetului mic; îl pui imediat să se usuce într'un șervet cald spre a nu se răci pe când vei confecționa sosul următor.

Pui într'o cratiță o bucată de unt proaspăt, o lingură de mălai, sare, piper alb, trei gălbenușuri de ouă și zeama unei lămâi. Legi acest sos la „bain-marie“, apoi așezi sparanghel într'un castron și torni sosul deasupra.

CIUPERCI

CIUPERCI CU UNTDELEMN

Curăță-le bine, spală-le, taie-le bucățele și pune-le pe sită să se scurgă. Pune untdelemn într'o cratiță, pătrunjel, usturoiu, sare, piper, și așează ciupercile în ea; acoperă și lasă să fiarbă în zeama ce vor lăsa ele. De va scade sosul înainte ca ciupercile să fie fierte, mai adaugă puțină zeamă de carne.

CIUPERCI LA CUPTOR

La ciuperci măricele, spală-le, curăță-le bine, scoate-le cotorul și umple-le cu puțin untdelemn, pătrunjel tocat, sare, piper și puțin usturoiu. Pune puțin untdelemn într'o tavă, așează ciupercile și pune-le la cuptor. În 20 de minute sau 25 sunt gata.

CIUPERCI UMLUTE CU CREERI

Curăță, spală ciupercile (să fie măricele), scoate-le cotoarele și umple-le cu tocătura următoare: ia creieri de vacă sau de oaie, curăță-i, opărește-i, toacă-i și amestecă-i cu puțin usturoiu tocat, sare și piper. Pune în ciuperci puțin untdelemn, puțină sare, nițel piper și creieri tocați; acoperă cu pesmet de franzelă, toarnă puțin untdelemn peste ele, așează-le în tavă cu untdelemn și pune-le la cuptor. Într'o jumătate de oră sunt gata.

CIULAMA DE CIUPERCI

Cureți ciupercile și le tai în 2 sau în 4, după mărime. Pentru ca să se curețe bine le pui în apă cu oțet. Dosagiul: la 1 litru de apă, 3 linguri de oțet. Să stea ciupercile în acest oțet vreo 10 minute. Spre a constata dacă ciupercile nu sunt otrăvitoare, pui în apa aceasta o lingură de argint; dacă lingura își schimbă culoarea aruncați ciupercile. După aceste 10 minute scoateți ciupercile, scuturați-le și le puneți în altă cratiță care e pe foc cu apă fiartă. Adăugați puțină sare.

Când ciupercile s'au fiert puneți în a treia cratiță 2 linguri de unt proaspăt și 2 linguri de făină fără a se rumeni. Trageți cratița pe colțul mașinii și începeți să turnați cu o lingură de metal din zeama ciupercilor câte puțin, frecând mereu în cratiță până ce untul cu făina au devenit alifioase. Apoi puneți și ciupercile, aduceți cratița pe flacăra mașinii, și lăsați să mai fiarbă până ce se golește.

Gustați spre a constata dacă mâncarea e destul de sărată și serviți.

CIUPERCILE CU SMÂNTÂNĂ

Pregătești ciupercile în apă cu oțet, după cum am arătat la ciulamaua de ciuperci.

Pui în altă cratiță unt proaspăt cât trebuie după cantitatea ciupercilor, când untul a început să se încingă; pui ciupercile pe care

le-ai tăiat în felii. Acoperi cratița și le lași să fiarbă în zeama lor. Dacă înainte de a fi gata au scăzut prea mult, arunci o lingură sau două de apă.

Când ciupercile au fiert tragi cratița pe marginea mașinii, și adaugi o lingură de pătrunjel tocat și 250 gr. de smântână dublă.

Lași să pălpâie câteva minute pe colțul mașinii și apoi servești.

PIUREA DE CIUPERCI

Spală, curăță ciupercile proaspete. După ce le-ai tăiat în felii foarte subțiri să le treci prin strecurătoarea de metal. Această piurea de ciuperci crude — cam 500 gr. pune-o într'o cratiță cu 2 linguri de unt proaspăt topit; să fiarbă până ce se va fi scăzut toată apa lăsată de ciuperci.

Atunci torni peste piurea 100 gr. smântână proaspătă care a fost la foc și este foarte fierbinte; mai pui și 150 gr. de sos Bechamel.

Pui puțină sare, piper dela morișcă și nucșoară rasă. O mai pui pe foc să scadă, dacă mai trebuie, adică dacă e prea zemoasă și adaugi 50—60 gr. de unt proaspăt.

CIUPERCI CU GARNITURĂ

Spală, curăță și scoate cozile ciupercilor. Le așezi într'o cratiță, le dai sare și piper, le stropești cu untdelemn, le ții vreo 5—6 minute la cuptor, apoi le adaugi următoarea pregătire:

Iei cozile ciupercilor cât și altele, câteva mai mici, le speli, le toci mărunț și le storci într'un șervet ca să le scoți apa. Intr'o tigăie înfierbântată taie 2 linguri de slănină rasă, mai pui și 3 linguri de untdelemn, cât și 3 eșalote tocate cât și ciupercile cele tocate la fel. Sare, piper și lași pe foc să scadă până ce s'a scăzut toată apa.

Când evaporația totală s'a făcut adaugă oarecare cantitate de sos tomat scăzut cât se poate. Completezi cu 2 lingurițe de miez de pâine și pătrunjel tocat.

Garnisești ciupercile cu această tocătură; presari pe deasupra pesmete pisat, stropești cu untdelemn și pui să se gratineze.

CONOPIDA

CONOPIDA CU SOS ALB

Fierbi conopida, o strecuri, o așezi peste un șervet curat și o dai la masă. Sosul alb îl servești separat într'un sosier (vezi sosurile), ca pentru anghenarii.

CONOPIDA CU SMÂNTÂNĂ

Tai conopida, o fierbi ca mai sus, o amesteci cu unt proaspăt, cu pesmet și cu smântână bună. Iei o formă o ungi cu unt topit, o presari cu pesmet, așezi conopida pregătită înăuntru și o pui la cuptor. Mai presari peste ea pesmet, stropești cu puțin unt și lași să se rumenească. O răstorni în farfurie și o dai la masă.

CONOPIDA GRATINATĂ

Fierbe în apă fierbinte sărată o conopidă, șterge-o de apă și toac-o în bucăți mari.

Pune într'o tavă sau o tigaie întinsă un strat de șvaițer și parmezan ras și câteva bucăți de unt, apoi un strat de conopidă și tot așa mereu.

Torni deasupra un sos bechamel (vezi sosurile) nu prea gros și termini cu un strat de brânză rasă.

Pui la cuptor 20 de minute.

TIMBALA DE CONOPIDĂ

După ce ai fiert conopida în apă sărată și ai scuturat-o de apă, pune-o, caldă încă, într'o cratiță de pământ cu o bucată de unt și 2 sau 3 linguri de parmezan ras. Frământă toate acestea. Adaugă tarhon tocat mărunt, scorțișoară, piper, nucșoară, ardei roșu câte 10 grame de fiecare, toate pisate și 4 ouă întregi. Amestecă bine și pune într'o farfurie untată.

Pune la cuptor pentru 20 de minute.

CONOPIDA SUFLE

Pe când conopida fierbe, fă un sos bechamel cu brânză. Amestecă sosul cu conopida strivită. Adaugi 3 sau 4 gălbenușuri de ouă, apoi albușurile bătute în spumă. Pune amestecul într'o formă untată, presară brânză rasă (parmezan și șvaițer sau una din ele) și coace la cuptor moderat.

DOVLECEI

DOVLECEI

Cureți dovleceii mici și-i rumenești în unt. Apoi faci rântaș, stingi cu zeamă de carne și puțin vin alb. Așezi dovleceii prăjiți, pui vreo 10 cepșoare (arpagic), sare, piper, pătrunjel, sos de pătlăgele roșii; lași să fiarbă și când va fi scăzut, dai la masă. Unii pun puțină zeamă de lămâie.

DOVLECEI GĂTIȚI ITALIENEȘTE

Ia dovlecei mai măricei, îi cureți, îi tai felii rotunde, rumenești feliuțele în unt și le așezi rânduri, într'o cratiță cu cașcaval, sau parmezan sau șvaițer ras și cu sos de pătlăgele roșii, sare, piper. Pui la cuptor să prinză coaje și dai la masă.

DOVLECEI PRĂJIȚI

Razi ușor dovleceii; să fie potriviți (nici mici, nici prea mari), îi tai, sau felii, sau șuvițe de un deget; sărezi și lași ca o jumătate de oră să stea ca să se lase apa lor; apoi îi usuci cu o cârpă, îi tăvălești în făină și îi pui la tigaie, în care ai pus sau unt fierbinte sau untură,

sau untdelemn bun. Focul să fie iute. Îndată ce prind față rumenă, îi scoți din tigaie cu o lingură găurită (din acele de spumat rasolul), îi scurgi și așezi feliile scoase dela foc, pe un taler sau pe o sită asupra căreia ai pus hârtie sugătoare. Ții la căldură. Așezi îndată în tigaie un al doilea rând de felii, și când ai prăjit toată cantitatea, îi dai cât de calzi la masă.

DOVLECEI CU PĂTLĂGELE VINETE

Taie în bucățele doui dovlecei și două pătlăgele vinete, sarează-le, pipărează-le și rumenește-le în unt. Când vor fi rumene bine, adaugă 4 ardei, două tomate fără pieliță și semințe și tăiate, cât și un cățel de usturoiu tocat mărunt. Să fiarbă domol o jumătate de oră și servește cald.

**BOB, LINTE, BAME, PRAZ, URZICI, SALSIFIN,
TRUFE, CEAPĂ etc.**

BOB VERDE

Cureți, speli bobul, îl rumenești în unt; prăjești ceapă, rumenești puțină făină, o stingi cu zeamă de carne, așezi bobul în ea, și lași să fiarbă cu sare, piper, sos de pătlăgele și pătrunjel. Se poate face sadea, sau cu carne. Carnea trebuie tăiată bucățele, rumenită și așezată sub bob. Lași să fiarbă, să scadă și dai la masă. Unii pun puțin mărar.

BOB VERDE DE POST

Cureți, speli bobul, îl rumenești în untdelemn. Rumenești ceapa în untdelemn, o treci prin sită, dai un praf de făină, lași să se rumenească puțin; așezi bobul cu sare, piper, pătrunjel tocat (unii îi pun și mărar și câteva anghenarii) și apă, lași să fiarbă, să scază și dai la masă, rece.

LINTE

O cureți bine și o pui să fiarbă în apă rece. Apoi pui într'o cratiță unt, o ceapă tăiată în patru, sare, piper, pătrunjel și lintea. O lași să fiarbă bine acoperită.

Lintea se poate găti cu slănină și cu cârnăț; după ce o fierbi, o așezi la foc cu bucățele de șorici și o bucată de cârnăț puțin rumenit în unt. O poți face „à la maître d'hotel” ca fasolea.

BAME CU UNTDELEMN

Cureți bamele de cotoare, le pui în apă sărată ca să se înmoaie asperitățile de pe suprafață. Le lași 15 minute în această apă, apoi verși apa iar bamele le freci în amândouă palmele cu sare sgrunțuroasă. Pentru bamele mai trecute se adaugă la frecătură și puțin oțet.

Din altă parte pui untdelemn într'o cratiță, îl înfierbânți și pui ceapă tocată mărunt ca să se rumenească. Pentru 1 kg. bame, 2 cepi.

Când ceapa a început să prindă culoare, pui o lingură rasă de făină și umpli cu 4 pahare de apă și 4 linguri de bulion, iar vara pui pătlăgele roșii tocate bucăți cât și aguridă.

PRAZ CU SLĂNINĂ

Taie prazul mărunț și pune bucățele într'o cratiță cu bucățele de costiță afumată — sau slănină cărnăasă încă și mai bine. Moaie cu apă sau zeamă de carne, piperează și lasă să fiarbă domol până ce tot bulionul va fi evaporat.

Acoperă apoi prazul și costițele cu un strat subțire de cocă, lipește marginile capacului cu albuș de ouă și pune la cuptor puternic.

URZICI DE POST

Cureți bine urzicile, le speli în mai multe ape și le fierbi în apă cu sare și ceapă; apoi le scurgi apa, le treci prin sită, le sleiești bine cu lingura, le pui la foc. Le dai o lingură de făină, le lași să fiarbă până se îngroașe și le dai la masă cu hrean ras.

SALSIFI CU SOS ALB

Li razi ca morcovii și-i arunci în apă cu puțin oțet ca să nu se înnegrească; apoi îi fierbi în apă sărată în care pui puțin oțet. Când vor fi fierți bine, îi scoți din apă, faci un sos alb ca pentru sparanghel și-l torni peste ei (vezi sosurile).

TRUFE

Curăță-le de coaje (scoate-o cât poți de subțire). Dacă trufele vor fi pline de pământ, le pui mai întâiu în apă, le lași câțva timp și apoi le schimbi apa și le freci cu o perie. Le speli în mai multe ape. Se pot curăța și uscate de pământ fără a le pune în apă, și le speli pe urmă. După ce le-ai curățat pielea cu un cuțitaș, le pui într'o cratiță cu zeamă de carne, să fie acoperite, le pui sare, piper multicele, puțin unt; pune totul pe foc iute, și acoperi cratița. După 20 minute scoți trufele, le ștergi, le așezi pe un taler într'un șervet și le dai la masă.

TRUFE, MOD PIEMONTEZ

Curăță trufele, taie-le felii subțiri și pune-le în untdelemn cald, puțin usturoiu tocat. Le lași puțin pe spuză, le pui sare, piper, zeamă de lămâie și le dai la masă.

TRUFE, MOD SPANIOLESC

După ce cureți bine trufele, le tai felii subțiri, le pui cu unt la foc; după ce le-ai lăsat câteva minute, torni peste ele o jumătate pahar de șampanie sau alt vin alb bun, puțin sos spaniolesc (vezi sosurile), le mai lași puțin pe un foc foarte potolit. Când le dai la masă, le scoți grăsimea.

CEAPĂ INĂBUȘITĂ

Fă un rântaș cu unt și făină, umple cu vin roșu și zeamă de carne. Adaugă cepe fierte timp de un sfert de oră, cu un buchet compus din pătrunjel, cuișor, cimbru, foaie de dafin; pune să fiarbă și servește pe crutoane prăjite în unt, capere întregi și sardele (anchois) tăiate. Când cepile s'au fiert în bulion, au fost scuturate de apă și s'au răcit, le mănânci salată cu untdelemn și oțet.

LEGUME CU COSTIȚĂ

Tai napi, cartofi și ceapă în bucăți mici și rumenește-i în unt, apoi torni atâta apă pentru ca să le acoperi. Pui sare, piper și câteva bucăți de costiță afumată. Acoperă cratița și lasă să fiarbă până ce mâncarea e gata. Atunci toată apa s'a evaporat.

ȘTEVIE CU OREZ

Cureți și speli ștevia, o pui în apă fiartă și o lași să fiarbă pe jumătate. De altă parte, pentru un kg. de ștevie, iei o lingură de orez, îl speli și-l pui în untdelemn fierbinte, îl lași să se amețească puțin. Apoi pui 2 linguri de apă și lași să fiarbă orezul aproape pe jumătate. În urmă, după ce ai tocat ștevia, o pui peste orez ca să fiarbă.

Amesteci orezul cu ștevia. Dacă mai e nevoie se mai poate adăuga puțină apă, dar ștevia nu trebuie să fiarbă în prea multă apă. Pui sare și piper cât trebuie. Unii adaugă și zeama de lămâie.

XIII. MACAROANE ȘI FĂINIȘURI

MACAROANE ITALIENEȘTI

Pui 250 gr. macaroane în doi litri apă fierbinte și cu puțină sare. Să fiarbă 20 minute. Dacă apa fierbe bine trebuie să fie cu totul absorbită, dacă nu, scutură macaroanele, apoi așează-le la foc în 60 grame unt.

Când servești, presară 100 gr. brânză rasă.

MACAROANE MILANEZE

Se pregătesc absolut la fel ca cele italienești, atât numai că, în momentul dării la masă, se adaugă două pahare de piurea de tomate sau aceeași cantitate de tomate proaspete sau conserve.

PÂINE DE MACAROANE

Fierbe 15 minute în apă sărată 125 grame macaroane. Le lași să se răcească.

Faci un „sos alb“ (vezi sosurile) cu lapte, având consistența pâinei și adaugă 125 gr. șvaițer sau cașcaval ras cât timp e cald.

Să se răcească puțin, apoi adaugi 3 gălbenușuri de ouă și albușurile bătute.

Ia o formă untată și adaugă în straturi sosul și macaroanele începând cu sosul. Să fiarbă la „bain-marie“ un ceas.

MACAROANE GRATINATE

Ia 250 gr. macaroane și fierbe-le într'un litru și jumătate de apă fierbinte și puțin sărată. Ia 50 gr. unt, pui jumătate în mijlocul fierberii, iar cealaltă jumătate numai la sfârșit, punând bucățele mici peste pesmetele pisat.

Le pui într'o tigaie sau cratiță, acoperi cu un strat de brânză rasă, pesmete, și lași la cuptor zece minute.

Iofcaoa și tăiței la fel.

MACAROANE CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi macaroanele cum e spus mai sus și le pui la cuptor, presărând deasupra brânză rasă și un sos alb (vezi sosurile cu lapte).

SUFLE DE MACAROANE

Fierbe 250 gr. macaroane în apă ușor sărată, apoi scutură-le de apă.

În altă parte 100 gr. unt și o lingură jumătate făină.

Pune la foc domol într'o oală sau o cratiță.

Amestecă până ce amestecul e făcut, și adaugă 150 gr. de lapte fierbinte.

Bate apoi 3 albușuri de ouă și le adaugi gălbenușurile. Pui macaroanele în sos și le adaugi ouăle tot amestecând.

Pui la cuptor un sfert de oră într'un vas untat. Foc moderat.

MACAROANE GRATINATE CU SMÂNTÂNĂ

Fierbe macaroanele cum am mai spus, apoi așează-le într'o cratiță de pământ. Pune multă brânză rasă, cașcaval sau parmezan și piper dela morișcă. Bate trei ouă întregi și adaugă-le împreună cu o ceașcă de smântână. Amestecă. Untează o formă sau o cratiță și pune înăuntru totul. Presară brânză rasă și bucățele de unt și pune la cuptor.

PREPARAȚIA SPAGHETELOR

Le fierbi cum se fierb macaroanele.

Le pui într'o cratiță de pământ untată alternând cu straturi de șuncă sau cu straturi de ficat de gâscă sau piurea de ficat de gâscă. Incepi cu macaroanele și sfârșești cu un strat de brânză rasă în cantitate mai mare și bucăți de unt. Pui la cuptor.

Ia câte 100 gr. macaroane, unt și șuncă, cașcaval (sau șvaițer și parmezan, trei părți șvaițer și o parte parmezan).

Fierbi macaroanele în zeamă de carne. Toacă șuncă, bate ouăle întregi și amestecă toate elementele împreună. Sărează, piperează. Saltă cratița.

Pune într'o formă sau o cratiță untată. Acoperă cu pesmet. La cuptor aproape o jumătate de oră.

MACAROANE ÎN ZEAMĂ DE CARNE

În 100 gr. unt, rumenește ceapă tăiată mărunt. Sărează, piperează. Adaugă 2 kg. carne de vacă pulpă, sau alta și acoperă cratița fără apă. Focul domol timp de patru ore.

Ia 3 kg. tomate și fierbe-le deosebit cu sare și piper fără apă de loc. Când s'au fiert trece-le prin sită.

Macaroanele aruncă-le într'o oală cu multă apă în clocot, să fiarbă acolo în clocote vreo 20 minute. Scoate macaroanele și scurge-le de apă într'o sită.

Amestecă în acest moment tomatele cu zeama de carne și așează în cratiță astfel: un strat de macaroane, unul de brânză rasă, unul de zeamă.

Reîncepi la fel până la sfârșit. Servește cald.

MACAROANE CU NUCI

Fierbi macaroanele cum am mai arătat, le scuturi de apă, apoi le pui la cuptor într'o cratiță cu unt. Din altă parte ai pisat nuci și zahăr și torni peste macaroane.

TĂIȚEI

TĂIȚEI CU GRIȘ SAU PESMET

Tai tăiței puțin mai lați ca pentru supă, îi fierbi în apă sărată; pe când îi fierbi, pui unt la foc și rumenești în el griș sau pesmet. Când tăiței sunt fierți, îi strecoari, îi așezi în farfurie, torni peste ei grișul prăjit și unt proaspăt topit.

Unii îi fierb în lapte.

TĂIȚEI CU BRÂNZĂ DULCE

Fierbi tăiței în apă sărată; ai o formă unsă sau prăfuită cu pesmet sau cu făină, pui un rând de tăiței și unul de brânză până se va umple forma. Așezi la cuptor și lași până ce se va rumeni. În fundul forme se face o coajă rumenă, torni pe farfurie astfel ca fundul să rămâie în sus.

TĂIȚEI CU MAC

Fierbi tăiței în apă sărată. Pisezi puțin macul în piuliță; apoi amesteci tăiței cu macul și cu unt și torni în farfurie.

TĂIȚEI CU ȘUNCĂ

Toci șuncă fiartă, o amesteci cu două gălbenușuri de ouă și cu smântână, amesteci cu tăiței fierți și cu unt. Ungi o formă, o prăfuești cu pesmet sau cu făină, torni tăiței în ea și pui la cuptor. Lași să se rumenească, scoți în farfurie și dai la masă.

TĂIȚEI CU PARMEZAN

Fierbi tăiței în apă sărată, apoi îi amesteci cu unt proaspăt topit și cu parmezan ras. Li pui pe taler, mai dai un praf de parmezan peste ei și-i dai la masă. Li poți pune la cuptor ca să prindă coaje.

GĂLUȘTE, CĂLTUNAȘI, PAPANAȘI etc.

GĂLUȘTI DE FĂINĂ

Pui două gălbenușuri de ouă într'o farfurie, pui unt cât un ou și freci cu lingura; apoi bați albușurile și le amesteci și cu ele, mai freci și începi a presăra făină amestecând mereu până se va îngroșa cât să poți lua cu lingura fără să se scurgă din ea, pui și puțină sare.

Pui apă sărată la foc; când fierbe în clocot pui cu lingura câte o bucățică de cocă și lași să fiarbă până ce le pui pe toate fierte. Le strecuri, le scoți pe farfurie și le poți găti sau cu unt și cu parmezan, sau cu griș prăjit.

Cunoști că găluștile sunt fierte, când se ridică deasupra apei.

GĂLUȘTI DE BRÂNZĂ

Iei o jum. kg. de brânză dulce de vacă și 100 gr. făină, pui puțină sare, 25 gr. de unt, 2 gălbenușuri de ouă, le frământă bine toate cu o linguriță, formezi găluștile și le pui să fiarbă în apă fierbinte sărată. Prăjești într'o cratiță pesmet de franzelă în unt, și după ce scoți găluștile fierte din apă, le pui în taler, și torni pesmetul prăjit peste ele.

GĂLUȘTI PARIZIENE

Ia 250 gr. apă, 100 gr. unt și piper. Să fiarbă. Când clocotește, varsă 150 gr. făină trecută prin sită. Amestecă bine să nu se facă cocoloașe. Să fiarbă puțin, apoi toarnă 50 gr. parmezan. Amestecă mereu până ce coca se va deslipi. Tragi cratița dela foc, lași să se răcească, puțin, adaugă, unul câte unul, 3 ouă. Amesteci într'una. Coca trebuie să fie tare. Fă găluștile și pune-le 5—6 minute în apă fierbinte sărată. Usucă-le pe un șervet, pune-le câteva minute la gura cuptorului și servește-le acoperite cu sos tomat.

Aceste găluști se pot fierbe și în lapte; iar în laptele acesta vei face un sos bechamel (vezi sosurile).

CĂLȚUNAȘII

Facem un aluat din ouă și făină; proporțiile 1 ou la 100 gr. făină. Intindem pasta pe masa bucătăriei, o subțiem cu sulul, o lăsăm să se răcească, apoi tăiem din ea bucățele cam de 10 cm. pătrați. Înăuntrul acestor fragmente punem brânză albă și dulce de vacă, frământată cu ouă întregi. Inchidem foaia călțunașului, îl punem să fiarbă în apă sărată, apoi îl opărim în unt proaspăt.

Li servim calzi.

PAPANAȘII

Fă un amestec de: făină, brânză dulce de vacă, ouă întregi, sare. Când pasta s'a întărit, fă-o găluști pe care le fierbi în apă. După 10—15 minute le scoți spre a le prăji în unt proaspăt.

Torni deasupra smântână și servești.

Unii adaugă și un praf de zahăr pisat.

GNOCQUIS

Iată o cunoscută mâncare italiană:

Pune într'o cratiță 250 gr. apă, 100 gr. unt, sare, piper și nucșoară. Adu clocotul și varsă în cratiță 150 gr. făină trecută prin sită. Amestecă mereu ca să nu se facă cocoloașe. Să fiarbă câteva minute. Pui

50 gr. parmezan ras și amesteci mereu până ce aluatul se desprinde de pereții cratiței. Trage cratița de pe foc, lasă să se răcească puțin și pune, unul câte unul, trei ouă. Amestecă mereu: Aluatul să fie tare. Fă atunci găluști cât o nucă pe care le treci câteva minute în apă fierbinte și sărată.

Scoate-le, pune-le pe un șervet, trece-le în farfuria de servit, pune-le câteva minute la gura cuptorului și dă la masă acoperite cu un sos tomat.

Unii pun găluștile, în loc de apă, în lapte fierbinte cu care fac, apoi, un sos Bechamel.

SUFLE NAPOLITAN

Ia câte 125 gr. iofca sau tăiței, ciuperci și cașcaval sau șvaițer, trei ouă.

Fierbi iofcaua în apă sărată de asemenea și ciupercile, apoi le toci împreună și adaugă brânză rasă.

Fă un sos alb (vezi sosurile) cu jumătate lingură făină și 500 gr. lapte. Amesteci totul. Adaugă 3 gălbenușuri apoi albușurile bătute.

Pune toate aceste elemente într'o formă untată și cu pesmet presărată.

Să fiarbă acoperit o oră jumătate la „bain-marie“ și altă jumătate de oră (ultima) acoperit.

Scoți și torni deasupra un *sos alb* sau un *sos tomat* (vezi sosurile).

XIV. PEȘTELE

CUM SĂ CUMPĂRĂM PEȘTELE. — CARE ESTE PEȘTELE CEL PROASPĂT?

SFATURI ȘI LĂMURIRI

O regulă fără excepție: peștele cel gustos este acela pe care îl mânânci de îndată ce a fost pescuit. Ori cât ar fi de bine păstrat peștele, vara sau iarna, ținut în ghiață și apărat de insecte, peștele pierde din savoarea lui cu cât trec zilele de când a murit. De aceea mâncați numai pește foarte de curând pescuit.

Care sunt mijloacele prin care putem recunoaște peștele care nu e proaspăt? Sunt destule.

Mai întâiu mijloacele care stau, de când ținem minte, la îndemâna tuturor.

1. Să cercetăm urechile: dacă urechile sunt roșii peștele e proaspăt, dacă urechile sunt albicioase, peștele e vechiu. Dar să nu ne încredem în această dovadă, fiindcă frauda a intervenit de mult. Mulți pescari freacă urechile cu sânge de mamifer și astfel înșeală; de aceea când cumpărați un pește frecați urechile cu degetele: dacă pe degete va rămâne ceva roșu, urechea a fost vopsită.

2. Apoi este ochiul: dacă ochiul e bombat și strălucitor, peștele nu este prea vechiu. Când ochiul este înfundat și turtit, nu-l cumpărați.

3. Avem mirosul. Când cumpărați peștele mirosiți-l în urechi, în gură, pe burtă, sub înnotătoare, dacă are un miros greu, peștele a început să se descompue.

4. Peștele moale iarăși nu e proaspăt. Strângeți cu două degete peștele dela coaste în jos, dacă nu e tare de tot nu-l luați.

5. Când vedeți că negustorul și-a inundat cu apă taraba pe care își expune peștii, să știți că peștele său nu mai e proaspăt. Apa aruncată, în mare cantitate asupra peștelui, are darul să-i dea o înfățișare lucioasă.

6. Luați un pește cu degetele de înnotătoare dela spate și ridicați-l, dacă peștele este proaspăt stă țeapăn și drept, dar, cu cât este mai vechiu, cu atât este mai mlădios și se îndoaie. Cu cât peștele ridicat în sus se îndoaie mai mult cu atât este mai vechiu. Prin urmare să nu cumpărați, fără toate aceste verificări, un pește care vânzătorul vi-l oferă pe palma întinsă.

7. În sfârșit o ultimă experiență cât privește peștii cu solzi. Prin-deți cu unghia solzul unui pește, dacă solzul se ridică ușor, se desface și se desprinde peștele e proaspăt, iar dacă solzul stă țeapăn lipit de trup, peștele e vechiu.

PEȘTELE PRĂJIT

După ce cureți și speli peștele, îi dai sare și-l lași să stea puțin, apoi îl tăvălești în făină și-l pui în tigae unde ai unt proaspăt, gră-sime fierbinte sau untdelemn. Rumenit frumos, îl dai fierbinte la masă. E bun cu zeamă de lămâie.

Prăjiți sunt buni: caracuda, șalăul, crapul, aterinele și toți ceilalți pești mici, precum obleții, plevușca, etc.

PEȘTELE FRIPT

Poți să frigi peștele în cuptor, sau la frigare, sau chiar la grătar. Dacă îl pui la cuptor, ungi bine tava, torni în pește puțin untdelemn, zeamă de lămâie, sare și piper. Când îl frigi la frigare, îl stropești cu unt sau cu untdelemn și cu lămâie. Dându-l la masă, arunci peste el pătrunjel tocat. Dacă-l frigi pe grătar, ungi bine hârtia, pui dea-supra peștelui untdelemn, sare, piper, coji de lămâie tocată, puțină ceapă tocată. Invelești peștele în hârtie unsă și-l frigi pe grătar. Il în-torci pe amândouă părțile: 20 de minute sunt destul ca să fie fript. De obicei se servește cu muștar.

C R A P U L

CRAP CU VIN NEGRU

Fierbe crapul astfel: pune în cratiță: ceapă tocată, pătrunjel, 2—3 căței de usturoiu, frunză de țelină, cimbru, dafin, sare și piper. Toarnă vin roșu cât să acopere bine peștele. Să fiarbă domol cât trebue.

În altă cratiță faci un rântaș cu unt și făină în cantități egale potrivit cu mărimea peștelui. Să se rumenească făina câteva minute. Retrage cratița de pe foc și umple rântașul, încetul cu încetul cu lichidul în care a fiert crapul spre a obține un sos potrivit ca grosime. După vreo 25 minute de fiertură, treci sosul prin sită deasă. În cratița unde ai trecut sosul, introdu 100 gr. unt proaspăt și vreo trei linguri de unt cu sardele.

Pune crapul pe farfuria de servit la masă, încunjoară-l cu ar-pagicuri rumenite în unt și ciuperci coapte în unt după voință.

Torni o parte a sosului peste pește și celălalt sos în sosieră.

Se mănâncă și cald și rece.

CRAPUL PROVINCIAL

Cureți crapul, îl tai felii și-l pui într-o tavă unde ai pus unt sau untdelemn și-l așezi la cuptor. Il stropești de câteva ori. Când e gata îl scoți pe o farfurie caldă și-l acoperi cu următorul sos pregătit di-

nainte. Curăță 6 sau 8 tomate — potrivit cu mărimea crapului, — scoate-le pielea și semințele, toacă-le și pune-le într'o cratiță cu untdelemn. Adaugă sare, piper, 2—3 căței de usturoiu și puțin pătrunjel tocat. Să stea pe foc domol vreo 20 de minute.

CRAPUL ALSACIAN

Un crap de 3 kilograme.

Rumenești ceapă în untdelemn, adaugi eșalotă și usturoiu, presară o lingură de făină și lasă, pe foc domol, să prindă coloare. Apoi umple cu 6 linguri bulion, adaugă clasicul buchet, pune sare și mult piper pisat. Să coacă acoperit la foc domol cam 45 minute.

În timpul acesta curăță peștele, scoate-i icrele sau lapții și taie-l în bucăți.

Pune bucățile de pește în lichidul pregătit și trecut prin sită și, timp de ½ oră peștele să fiarbă la foc tare.

Pui peștele pe farfurie, torni sosul peste el și-l mănânci rece, sosul fiind prins.

NOTĂ. — Bulionul de care am vorbit mai sus este dobândit prin fierberea următoarelor legume: praz, morcovi, napi, ramuri de țelină, sau, în lipsă de ramuri o bucată de țelină, o ceapă înțepată cu un cuișor, buchetul clasic, apă, sare. Acesta e bulionul întrebuițat la mâncările de pește sau de regim. Pentru mâncările cu carne se adaugă și unt sau untură.

Acest bulion se face pe loc când e nevoie sau e conservat.

CRAP CU CIUPERCI

Rumenește arpagic vreo 10—15 bucăți, adaugă ciuperci, pătrunjel, sare, piper, o foaie de dafin, pune un pahar de vin și apă. Așează în acestea crapul tăiat bucățele. Pune să fiarbă la un foc iute. Când e gata dă la masă și garnisește cu felii de franzelă prăjite și cu felii de lămâie.

CRAP UMPLUT

Sărează un crap mare, unge-l cu untdelemn și așează-l într'o tavă. Apoi pregătește o umplutură de orez sau miez de pâine ras, pune-o să se rumenească într'o tigăie cu untdelemn, ia 2 cepe tocate mărunt și rumenite, stropindu-le cu 2 linguri de vin, 70 gr. zahăr pisat și umple crapul, după ce l-ai sărat și uns cu untdelemn.

Coace peștele la cuptor timp de un ceas.

CRAP À LA LAVALIÈRE

Dau acum o mâncare pe care am găsit-o în ziarul „Figaro” din Paris, numărul festiv publicat în 1926 cu prilejul centenarului morții lui Brillat-Savarin.

Mâncarea nu avea un nume i l-am dat noi, orientându-ne după unele indicații istorice.

Ia un crap de vreo 4 kg. Curăță, spală, punând la o parte icrele sau lapții. Așează peștele pe o tavă sau cratiță înaltă în pereți. Pune

bucățele de unt proaspăt sub pește, înăuntru și pe deasupra. Pune de jur-împrejur, încadrându-l, lapții sau icrele. Sărează și pipărează cât de mult și presară deasupra pesmet pisat. Pune la cuptor. După 10 sau 15 minute, când crapul a început să fie rumen, toarnă peste el 4 sau 5 pahare de vin alb. Lasă să se coacă puternic, stropind neîncetat peștele cu vinul din tavă.

Când totul e gata, strecoară sub pește felii foarte subțiri de franzelă prăjită în unt, iar printre ele cozi de raci fierte în apă sărată. Toarnă apoi peste tot peștele, o oală de smântână. Pune iarăși la cuptor pentru câteva minute și servește în tavă.

CRAP DELICIOS DE NISSA

Nu este de loc crap ca la Nissa, fiindcă nici acolo, nici în altă regiune a Franței nu se pregătește astfel crapul. Dar felul de a se lucra peștele se aseamănă cu maniera niceză. În orice caz, mâncarea este una din cele mai delicioase.

Iei un crap de orice dimensiune, îl cureți, îl tai în felii, pe care le sărezi, le piperezi și le tăvălești în făină.

Intr'o cratiță pui vreo patru linguri de untdelemn și-l lași să se înfierbânte. Toci foarte mult pătrunjel, puțin tarhon, 3—4 căței de usturoiu și vreo 6 tomate, le cureți de piele și de semințe, le sfărâmi și le amesteci cu pătrunjelul și cu tarhonul.

Iei o tavă care merge la cuptor și o ungi cu untdelemn. Bucățile de pește le pui în această tavă, reconstituind crapul și-l împingi în cuptor.

Când peștele începe să cânte, iei zarzavatul fiert și-l treci deasupra printr'o strecurătoare. Zarzavatul îl freci cu un pisălog ca să treacă.

Dai crapul la cuptor o jumătate de oră sau chiar trei sferturi până ce se gătește. Cu 10 minute de a da la masă torni 2—3 păhăruțe de vin alb după gust. Lași la cuptor încă zece minute și servești.

Această mâncare delicioasă se servește caldă în tavă, dar se poate mânca și rece.

CRAP RASOL SPECIAL

Iată o preparație delicioasă și ea, care se deosebește de tot ceea ce cunoaștem. Este o combinație cu totul particulară a noastră.

Cureți crapul ca de obicei, îl sărezi, îl piperezi.

Intr'o cratiță pui ceapă și morcovi tăiați rotogoale, sare, boabe de piper negru, un buchet, apă cât se acopere neapărat peștele și a patra parte din lichid untdelemn cât și pătlăgele roșii.

Să fiarbă o jumătate de oră la foc iute, acoperit.

Atunci pui peștele și 3—4 păhăruțe de vin alb.

Lași să fiarbă cât e necesar pentru ca peștele să fie pătruns.

În același fel poate fi gătit șalaul, plătica și scrumbia de mare, cât și ceilalți pești grași precum morunul și nisetrul.

A doua zi, mai ales iarna, poate fi mâncat rece în zeama prinsă.

CRAP IN ASPIC

Ia un crap, taie-l în bucăți pune-l în cratiță cu ceapă, usturoiu puțin, pătrunjel, sare, piper, puțină zeamă de carne, câteva ciuperci, o lingură de făină, 2 linguri untdelemn de salată. Lichidul să acopere peștele. Să fiarbă fără capac și cât de tare în clocot vreo 20 de minute.

Când crapul a fiert, scoate bucățele, pune-le într'o farfurie. Pune ciupercile împrejur, trece sosul printr'o strecurătoare, peste pește. Rece zeama va fi încheată. Și așa trebuie mâncat.

CRAP CU CEAPĂ

Taie în felii subțiri un crap și adaugă aceeași cantitate de ceapă tăiată în rondelle. Rumenește în unt și pește și ceapă, apoi umple cu un pahar de apă și 500 gr. vin alb. Să fiarbă patru ore după ce ai sărat și ai piperat.

CRAP CU BERE

Scoți carnea de pe oasele pe care le arunci și o pui într'o cratiță cu un strat de ceapă tăiată mărunt, sare, piper, pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și vreo 2 cuișoare. Presară peste bucățele de pește bucățele de turtă dulce, apoi toarnă atâta bere cât să acopere peștele. Să fiarbă jumătate de oră.

CRAP SAU BARBUNI CA LA MARSILIA

Fierbe peștele în untdelemn după ce l-ai sărat și piperat bine.

Toarnă peste pește vin alb potrivit cu cantitatea peștelui, adaugă în același timp ceapă, pătrunjel, usturoiu, toate tocate. Pune și 3 sau 4 pătlăgele roșii tăiate în bucăți mici. Pune să fiarbă, apoi acoperă cratița și pune la cuptor ca să scadă sosul.

Scoate peștele pe o farfurie și toarnă-i sosul trecut prin sită.

Se poate mânca și cald și rece.

CRAP SAU ALT PEȘTE GRAS „SAUCE-MEUNIÈRE“

Rumenește peștele în unt proaspăt și untdelemn de salată. După ce s'a fiert, trece-l într'o farfurie. Într'o cratiță mai mică înfierbântă unt, pune pătrunjel tocat multichel, o ceapă tocată la fel, sare, piper. Amestecă bine aceste legume, toarnă-le în grăsime unde a fiert peștele. Cald de tot, torni acest amestec peste pește.

BURTĂ DE CRAP SARAMURĂ

Ia un crap cât mai mare, căci e mai gustos, îl cureți de solzi și îi scoți burta tăind-o din amândouă părțile. Peștele se taie în mai multe bucăți, se sarează și se pune la grătar. Cărbunii să fie bine aprinși și grătarul încins.

După ce peștele a fost fript se face saramura cu apă caldă, se taie în ea un ardeiu roșu iute și se adaugă puțină boia, zisă de Seghedin, spre a se colora apa. În locul apei este de preferat o zeamă de carne de pe care să se fi luat grăsimea.

Această saramură se toarnă peste crap.

CRAP PESCĂRESC

La un crap care să fie cel puțin de 3 kg. și de culoare gălbuie, nu neagră; fiindcă crapul galben este din Dunăre, pe când cel negru e din bălți, deci are mirosul nămolului.

Acest pește nu se curăță de solzi și în loc să-l spinteci pe burtă, îl despici pe spinare cu cap cu tot. Apoi îl crestezi de sus până jos, în lung și în lat ca să poată lua sarea pe care i-o administrezi ca și piperul dela morișcă. După aceia îl stropești cu mujdei de usturoiu, îi pui deasupra mai multe felii de pătlăgele roșii, îi torni un bun untdelemn și îl așezi într-o tavă peste partea cu solzii. Peștele nu trebuie să stea direct pe tavă, ci, sub el, trebuie să pui ori niște scândurele subțiri, ori hârtie pergament.

Peștele va sta la cuptor până se va rumeni bine, apoi îi torni peste tot 250 gr. vin alb. Se mai lasă la cuptor un sfert de oră.

CRAP GĂTIT SPANIOLEȘTE

Curăță și spală bine crapul, apoi împănează-l cu feliuțe de castraveți acri, cu sardele, cu trufe și pune-le la foc în modul următor: rumenește puțină pâine în untdelemn, stingi cu oțet, adaugi apă, foaie de dafin, boabe de piper, și sare; pui peștele să fiarbă. După ce a fiert bine îl scoți pe farfurie și-i pui de jur-împrejur ciuperci gătite cu usturoiu și pătrunjel.

CRAP UMPLUT CU NUCI

Speli peștele, îl spinteci, apoi îl umpli cu umplutura următoare: prăjești în untdelemn, orez și ceapă și apoi îl fierbi pe jumătate cu apă, sare, piper, puțin pătrunjel, adaugi 50 de nuci pisate și stafide roșii. Amesteci bine totul, umpli peștele și-l pui la cuptor cu untdelemn.

IAHNIE DE CRAP

Speli peștele, îl tai bucățele, îl prăjești în untdelemn. Prăjești ceapă mai multică, așezi peștele la cratiță, îi pui ceapă prăjită, sare, piper, bulion de roșii, pătrunjel, puțină apă și-l lași să fiarbă. Când a scăzut dai la masă.

CRAP UMPLUT CU STAFIDE

Cureți și speli crapul, apoi îl sărezi, îl pipărezi și îl umpli cu un amestec compus din stafide sultanii și coconari.

Îl așezi într'o tavă, unsă bine cu untdelemn, îl pui la cuptor și-l lași până ce crapul s'a copt.

Il stropești, cât se coace cu untdelemn din tavă.

CRAP IN VIN

Cureți și speli crapul, îl sărezi și îl piperezi bine, apoi îl așezi într'o tavă unde ai turnat untdelemn; crapul să fie crestat bine.

De jur-împrejurul peștelui și în creștături, așezi pătlăgele roșii tăiate în felii și mai torni și câteva pahare de vin alb, conform gustului.

CRAP PE VARZĂ CĂLITĂ

Cureți crapul, îi scoți icrele sau lapții, și îl așezi într'o tavă unde ai pus puțin untdelemn. Sărezi, piperezi bine și înăuntru și pe din afară și lași să se coacă la cuptor domol.

Din altă parte ai luat varză acră, ai tăiat-o mărunt, cum este obiceiul, apoi ai pus-o într'o cratiță cu ceapă tocată mărunt, pe care ai rumenit-o mai întâiu în untdelemn fierbinte, și pui slănină tăiată în bucăți și boabe de piper. Când varza este făcută pui crapul deasupra și introduci varză și pește la cuptor pentru ca varza să se călească.

Torni puțin untdelemn deasupra peștelui, pentru ca cuptorul să nu-l usuce.

Ș A L Ă U L

ȘALĂU CU VIN ALB

Fierbe șalăul de mărime mijlocie în 35 gr. unt și 400 gr. vin alb, sare și piper.

Să fiarbă cu foc, sus și jos 20 de minute.

În altă cratiță faci un sos cu 25 gr. unt și 25 gr. făină, să acopere peștele, sare, piper și zeama unei jumătăți de lămâie. Amestecă, adaugă sare, piper și 300 gr. apă. După 20 minute de fierbere, toarnă lichidul șalăului în acest sos.

Amestecă sosul cu lingura de lemn afară de mașină și când untul e topit, toarnă-l peste pește și servește.

ȘALĂUL CU PĂTRUNJEL

Pune șalăul într'o cratiță sau o tavă cu: 30 gr. unt, sare, zeama unei lămâi, 100 gr. apă.

Să fiarbă cu foc sus și jos.

Prepari același sos ca și pentru șalăul cu vin alb.

După 20 minute pui lichidul în care a fiert șalăul în sos, adăugând 60 gr. unt și o lingură de pătrunjel tocat.

Amesteci, afară din mașină, până ce s'a topit untul, și-l torni peste pește.

ȘALĂU PRĂJIT EXTRA

Curăță șalăul, sarează-l, piperează-l apoi toacă mărunț ceapă și pătrunjel și acoperă șalăul care va trebui să rămâie astfel o oră. Apoi întorci peștele, îl ții încă o oră sub această tocătură. Apoi îl cureți bine de zarzavat, îl tăvălești în făină și îl pui într'o cratiță în untdelemn spre a se prăji.

ȘALĂUL DOAMNA CASEI

Toacă câte o lingură de ceapă și pătrunjel și subțiază în rotogoale 100 gr. ciuperci. Taie o pătlăgea roșie, după ce i-ai luat pielița și semințele, o sfărâmi. Pune unt într'o cratiță, așează jumătate zarzavaturile, apoi peștele, în sfârșit restul legumelor. Stropește cu un mare pahar de vin alb, presară 2 linguri de pesmet și adaugă bucățele de unt. Sarează și piperează. Pune cratița pe mașină. Indată ce a început fierberea bagă la cuptor la foc tare și lasă să se gratineze până ce zeama a scăzut pe jumătate.

Servește cu lămâie.

ȘALĂUL ȚICA

Pune într'o cratiță unt pe care îl topești, ceapă tocată mărunț, puțin pătrunjel. Culcă șalăul deasupra și varsă 3—4 linguri de vin alb, câteva linguri de apă până se acoperă peștele, zeama unei jumătăți de lămâie și 2 tomate, fără pieliță, fără semințe și tocate. Sare și piper. Acoperă cratița și lasă să fiarbă 25—30 minute.

Scoate șalăul pe o farfurie, și toarnă deasupra lichidul în care a fiert după ce i-ai încorporat puțin unt.

Dacă vrei puneți la cele două capete ale farfuriei rotondele de pătlăgele vinete tăvălite în făină și prăjite în untdelemn.

ȘALĂUL DUDUEI

Intr'o cratiță pune unt, o ceapă rasă, puțin pătrunjel, 50 grame ciuperci tăiate subțire. Culcă șalăul deasupra, adaugă 4—5 linguri de vin alb, 4—5 linguri de apă atât cât trebuie. După 5 minute de fierbere, acoperi cratița. Pui înăuntru o lingură de unt amestecat cu o lingură de făină. Să fiarbă 15—20 de minute. Scoate șalăul pe farfuria de dat la masă. În lichidul în care a fost șalăul mai pune 50 gr. unt, toarnă peste pește și pune puțin la cuptor.

ȘALĂUL MENAGEREI

Pui într'o cratiță vin roșu cât să acopere peștele, o ceapă tăiată subțire, jumătate foaie de dafin, puțin pătrunjel, câteva boabe de piper, sare. Înăuntru să fiarbă șalăul.

Scoți peștele pe farfurie, treci sosul prin sită, îl pui iarăși la foc ca să scadă și legat cu o lingură mare de unt în care s'a pus 2 lingurițe de făină. Torni sosul peste pește.

ȘALĂUL ÎN VIN NEGRU

Aceeași pregătire ca și „Șalăul Duduiei“ cu deosebire că acesta se fierbe în vin negru și fără apă.

ȘALĂUL CONAȘULUI

Fierbi șalăul în puțină apă în care ai pus o lingură de unt. Sărează cât trebuie. Când peștele e fiert, fă să scadă lichidul și adaugă vreo 8—10 linguri de „Sos Bechamel“.

Pe farfuria de dat la masă torni sosul, pui șalăul și torni deasupra restul sosului.

Presari brânză, șvaițer și parmezan rase, torni puțin unt topit și ții câteva secunde la cuptor.

ȘALĂUL EPISCOPULUI

Curăță șalăul, desprinde-l puțin de pe șira spinării, taie-i capul. Moaie peștele în lapte, tăvălește-l în făină, apoi în ouă bătut, în praf de miez de pâine și, în sfârșit, prăjește-l în unt.

Pune șalăul pe farfurie, scoate-i șira și mai stropește cu unt fierbinte.

ȘALĂUL SOVIETIC

Pune într-o cratiță câteva rondele de carote sau morcovi, o ceapă tăiată în felii subțiri, 25 grame de unt, puțin pătrunjel. Acoperă cratița și lasă ca legumele să pâlpe câteva minute pe foc domol. Apoi adaugă 100 gr. apă și fierbe.

Această combinație trece-o în alt vas. Aci pui și șalăul după ce l-ai curățat.

Să fiarbă la foc domol stropindu-l mereu cu lichidul. Câteva minute înainte de a servi chiar cu cratița, adaugi puțin unt și câteva picături de lămâie.

ȘALĂUL CU RACI

Fierbe câțiva raci — să zicem 20 — precum și ciuperci — tot 20. În apă să fie sare și piper.

Apoi ia un șalău și fierbe-l, în apa cu care au fiert racii și ciupercile, puțin vin alb și o lingură de unt proaspăt.

După ce s'a fiert șalăul, îl pui într-o tavă cu unt proaspăt, apa în care au fiert racii și ciupercile, pune deasupra peștelui bucăți de unt și vâra tava la cuptor.

Când s'a gratinat pui șalăul pe farfurie, de jurîmprejur așează cozile de raci și ciupercile tocate în bucăți.

Deasupra toarnă un sos făcut cu un rântaș căruia i-ai adăugat, amestecându-l pe foc iute, apa în care au fiert racii și ciupercile și gălbenuș de ou cât trebuie.

ȘALĂUL MEU

Curăță șalăul, crestează-l în mai multe locuri, tăvălește-l în făină, apoi așează-l într'o tavă sau o cratiță și toarnă peste el zeamă de lămâie, sare, piper și pătrunjel tocat.

Intr'o cratiță pui una sau două cepi tocate — după mărimea șalăului, — 2 căței de usturoiu striviți, unt proaspăt, sare, piper. Umpli cu un pahar de vin alb și câteva linguri de sos de pătlăgele roșii. Acest sos îl torni peste șalău..

Apoi presari pesmete și torni unt topit pe deasupra. Să coacă la cuptor cam 15—20 minute.

Mai pune și ciuperci, pe care le-ai fiert deodată cu racii.

PĂSTRĂVII

PĂSTRĂVI FIERȚI RASOL

Să ai, într'o cratiță, apă fierbinte cu oțet și sare înăuntru.

Iei păstrăvii din apa unde stau, îi amețești cu o lovitură peste cap, îi cureți înăuntru și afară. Li pui pe o tavă, îi stropești cu oțet, apoi îi svârli în apa în clocot unde se încolăcesc numaidecât. În puține minute păstrăvul e fiert.

Li scoți pe un șervet și îi servești sau cu lămâie și untdelemn sau cu sos olandez.

PĂSTRĂVUL CU VIN NEGRU

Cureți păstrăvii ca de obicei, îi pui într'o tavă sau o cratiță, deasupra lor felii subțire de ceapă și morcovi, puțin pătrunjel și o foaie de dafin, sare și piper măcinat proaspăt.

Torni atunci vin negru până ce acoperi peștele. Acoperi cratița și o pui la cuptor stropind, din când în când, peștele cu lichidul său.

Când s'au fiert scoți peștele pe farfuria de servit la masă, iar zeama o lași pe loc să scadă cu o treime. Apoi în această zeamă pui unt proaspăt și făină în părți egale.

Treci sosul prin sită în altă cratiță unde mai adaugi cam 75 grame de unt.

Poți pune peștii pe felii de pâine prăjită în unt.

PĂSTRĂVII DOAMNEI MELE

Omori, cureți și așezi păstrăvii într'o cratiță, îi sărezi și îi piperezi.

În altă cratiță pentru 5 păstrăvi mărișori, tai în fire subțiri 2 cepe, o jumătate de morcov și o răsură de țelină; mai pui peste aceste legume 60 gr. unt și un pahar cu apă. Timp de jumătate oră să fiarbă legumele domol cu capacul pus.

Peste pește, până îl acoperi, torni jumătate vin alb care să nu

fie dulce și jumătate apă; pui peste pește o foaie de dafin și pătrunjel; acoperi cratița și o pui la cuptor, stropind peștele, din când în când.

Scoți peștii pe farfuria de dat la masă, scazi lichidul cu o treime, adaugi 60 gr. unt cu o linguriță de făină. Torni sosul peste pește și servești alături cartofi fierți.

PĂSTRĂVI SOS MEUNIÈRE

Foarte întrebuințată mâncare în restaurantele din Paris.

Cureți păstrăvii, îi tăvălești în făină, îi sărezi, îi coci în unt proaspăt, îi întorci pe cealaltă parte și îi coci la fel.

Îi scoți, când sunt gata pe farfuria de serviciu, îi stropești cu puțină zeamă de lămâie și presari peste ei pătrunjel tocat mărunt.

Untului din cratiță unde s'a copt peștele, mai adaugă puțin unt, îi lași până devine spumos și torni sosul peste pește.

PĂSTRĂVI IN HÂRTIE

Curăță, spală păstrăvul, apoi freacă-l cu o jumătate de lămâe, învelește-l într'o hârtie unsă cu untdelemn și pune-l într'un vas larg. Apoi pune untdelemn într'o cratiță, 3 cepe, un morcov, puțină țelină și rumenește puțin totul. Adaugă vin alb și apă, pune o foaie de dafin, sare, piper, puțin oțet, 2 cuișoare și lasă să fiarbă vreo 20 de minute.

La urmă treci zeama prin sită și toarn-o peste pește.

Scoate binișor peștele din hârtie, pune-l pe farfuria sa, garnisește-l cu cartofi opăriți în unt. Se poate adăuga și sosul picant într'o sosieră. (Vezi sosurile).

L I N U L

LIN GĂTIT EVREEȘTE

Iei linul bine curățat, îl lași într'un șervet să se usuce, îl pui în untdelemn fierbinte să se rumenească, apoi îi adaugi apă, zeamă de lămâie, vreo 3 căței de usturoiu tocați, pătrunjel multichel tocat, 2 sardele bine spălate, pisate în piuliță, sare și piper. Lași să fiarbă încet și când va fi aproape gata, pui o lingură de pesmet de franzelă ca să se îngroașe sosul.

LIN CU SOS ALB ȘI CU CARTOFI

Curăță peștele, pune-l la foc cu unt, ceapă, o bucată de morcov, puțin pătrunjel, sare, piper, 2 pahare de vin alb și 2 de apă, o foaie de dafin, lasă să fiarbă vreo 15 minute. Adaugi puțină făină ușor rumenită. Mai lasă să fiarbă scuturând, din când în când, cratița ca să nu se lipească sosul de fund.

Când sosul se va îngroșa, scoate peștele pe farfurie, bate 2 gălbenușuri de ouă în sos, nu mai lăsa să fiarbă. Treci sosul prin sită, adaugi puțin unt proaspăt, zeamă de lămâie, garnisește farfuria cu cartofi fierți și toarnă sosul peste tot.

LINUL RASOL

Este pregătirea cea mai populară:

Pui într'o cratiță jumătate apă, jumătate vin alb, sare, boabe de piper, ceapă și morcovi tăiați în rondele și buchetul compus din: pătrunjel, foaie de dafin, cimbru și un cățel de usturoiu. Să fiarbă în clocot o jumătate de oră în cratița acoperită.

Atunci, după ce ai curățat bine peștele, îl pui în acest bulion de zarzavaturi, adăugând și câțiva cartofi curățați și tăiați în patru. Să fiarbă acoperit cât va trebui, până ce peștele s'a fiert.

Dacă, punând peștele în sos, acesta nu-l acoperă, mai adaugă puțină apă cu puțin vin, în părți egale, mai fierbe cu capacul acoperit și apoi adaugă peștele.

Principalul este ca peștele să fie întotdeauna acoperit de lichidul în care fierbe.

La masă se servește cu untdelemn și oțet de vin cu aromă de tarhon.

LIN CU PĂTLĂGELE ROȘII

Pui în cratiță ceapă și morcovi tăiată în bucăți, buchetul cunoscut, apă și vin în părți egale, untdelemn, un pahar mic de un litru de apă, vreo 6 pătlăgele roșii fără piele și semințe, rupte în bucăți, sare și boabe de piper. Acoperă cratița și lași să fiarbă o jumătate de oră în clocot și cu capacul acoperit.

Apoi pui peștele și câțiva cartofi curățați și tăiați în patru. Să fiarbă acoperit, la foc domol, cât trebuie.

Acest pește se mănâncă și cald și rece. Iarna e mai bun fiindcă, răcindu-se sosul se piftiește.

Ș T I U C A

ȘTIUCA GĂTITĂ FRANȚUZEȘTE

Iei știuca bine spălată, o tai bucățele și o pui într'o cratiță cu ceapă tăiată felii, pătrunjel, o foaie de dafin, sare, piper, vreo două cuișoare și un pahar de vin alb. Lași să fiarbă o jumătate de oră; scoți bucățile și treci sosul prin sită. Pui în altă cratiță unt, puțină făină, nucșoară rasă, piper. Lași puțin să rumenească și torni peste rumeneală sosul strecurat, amesteci bine, lași să fiarbă puțin, dai la o parte și amesteci două gălbenușuri de ouă; așezi peștele în farfurie și torni sosul peste el.

ȘTIUCA GĂTITĂ NEMȚEȘTE

Taie știuca bucăți; scoate-le pielea și împănează-le cu slănină, apoi pune-le într'o cratiță și pune peste ele pătrunjel tocat, ceapă franțuzească tocată mărunt, sare, piper, nucșoară rasă. Încălzește bine unt și-l torni deasupra peștelui, pui la foc, adaugi puțină apă și lași să

fiarbă încet, bine acoperit. Când dai la masă, scoți bucățelele pe farfurie; treci sosul prin sită, pui puțină zeamă de lămâie și-l torni peste pește.

ȘTIUCA UMPLUTĂ GĂTITĂ EVREEȘTE

O speli și o jupoi, apoi cureți carnea bine și o toci mărunț; tocând-o, torni mereu untdelemn, torni multicel, apoi prăjești ceapă, înmoi miez de franzelă în lapte, toci pătrunjel și le amesteci cu tocătură de pește; adaugi un ou, sare, piper, puțină coajă de lămâie, sau nucșoară rasă. Umpli pielea de știucă și o pui să fiarbă în apă sărată potrivit, adaugi puțin vin și toate oasele ce ai scos dela pește. Trebuie să fiarbă trei ceasuri. Apoi scoți peștele, îl așezi într'o farfurie lungă, treci zeama lui prin sită și o torni peste el. Se mănâncă rece; zeama devine ca o gelatină.

C E G A

CEGA FELII

Taie cega felii; tăvălește feliile în ou bătut cu pătrunjel tocat, sare, piper, zeamă de lămâie, apoi tăvălește-le în pesmet de franzelă și pune-le să se rumenească în tigae cu untdelemn. Poți să le garnisești cu piurea de cartofi. Sau le servești cu salată.

CEGA PESCĂREȘTE

Frigi cega la frigare. Lei apoi o farfurie lungă specială și o umpli cu unt și zeamă de lămâie, sare și piper. Crestezi pielea cegei și o tragi toată în jos.

Cega, astfel jupuită, o culci fierbinte în patul de unt pe care-l topește cu fierbințeala ei.

Crapul se gătește la fel.

CEGA RASOL

Cureți și speli cega. Intr'o cratiță sau o tavă pune apă, sare, boabe de piper, ceapă și morcovi tăiați mărunț. Să fiarbă jumătate de oră în clocot. Apoi așezi cega, iar apa trebuie s'o acopere. Să fiarbă cât trebuie.

La masă servești cu lămâie și untdelemn.

C A R A C U D A

CARACUDA IN SARAMURĂ

Cureți și speli caracuda, o frigi pe mașină sau pe grătar, sau pe cărbuni. Apoi o pui în apă caldă foarte sărată și ardeiată.

CARACUDA PRĂJITĂ

Cu cât caracuda e mai tânără și mai mică de talie, cu atât e mai bună.

Pui untură sau untdelemn într'o cratiță, dar grăsimea trebuie să fie multă pentru ca peștele să se afunde complet în ea.

Cureți caracuda, o sărezi, o pipărezi și o tăvălești în făină sau în mălaiu. O arunci în oala cu grăsime în clocot și o lași cât trebuie. În puține minute e prăjită.

Tot la fel se pregătește și „Carasul”.

M O R U N U L

MORUN GĂTIT CU VIN DE MADERA ȘI TRUFE

Taie-l felii și pune-l la foc cu unt, ceapă tocată, morcov, țelină, pătrunjel, foaie de dafin, cuișoare, boabe de piper, o lingură de unt-delemn; rumenește totul, stropește din când în când cu vin de Madera sau Malaga și cu apă; pune sare și piper. Lasă să fiarbă încet, bine acoperit, adaugă puțin oțet. Când peștele va fi fiert, scoate peștele și treci sosul prin sită; pune-l iar la foc, pune în el câteva trufe curățate și tăiate felii, mai lasă câteva minute să fiarbă și toarnă peste pește. Morunul e foarte bun prăjit și dat la masă cu lămâie.

MORUN STUFAT CU CIUPERCI

Pune la foc o bucată bună de morun (leag-o cu o sfoară) cu unt și cu o ceapă tăiată, rumenește-o; adaugă o jumătate lingură de făină, rumenește-o și stinge-o cu o jumătate pahar de vin alb și tot atâta apă. Adaugă puțin pătrunjel tocat, sare, piper, ciuperci curățate și tăiate. Lasă să fiarbă încet, bine acoperit. Când e gata, dai la masă punând peștele la mijlocul talerului și ciupercile cu sosul dimprejur.

În lipsă de ciuperci, pune sos de pătlăgele roșii.

Ț I P A R U L

ȚIPAR STUFAT

Curăță-l și taie-l bucăți de câte trei degete, șterge bucățelele cu un șervet, tăvălește-le în făină și prăjește-le. Apoi pune într-o cratiță unt, ceapă tocată, pătrunjel, 2 sardele curățate, spălate și tocate și capere tot tocate; adaugă o jumătate lingură de făină și rumenește-o puțin; stinge cu vin alb, pune bucățile de pește, mai pune puțină apă, sare, piper, arome, câteva ciuperci tăiate. Lasă să fiarbă, să scază și dai la masă.

ȚIPAR GĂTIT PIEMONTEZ

Taie țiparul, spală-l, șterge bucățelele cu un șervet, tăvălește-le în făină și prăjește-le în unt. Apoi adaugi pătrunjel tocat, usturoiu tocat, trufe, o jumătate pahar de vin de Madera, sare, piper, zeamă de lămâie; lasă să fiarbă și dă la masă. Țiparul e foarte bun gătit marinată.

S O M N U L

SOMN CU TRUFE, MOD MILANEZ

Curăță, spală peștele, taie-l felii; șterge feliile cu un șervet, tăvălește-le în făină și prăjește-le în unt: scoate-le din unt, presară puțină sare peste ele și pune-le la farfurie. Pune în cratiță, în untul în care ai prăjit peștele, pătrunjel, puțin usturoiu tocat, zeamă de lămâie, trufe tăiate bucățele, sare, piper, puțină apă; lasă să fiarbă puțin și toarnă deasupra peștelui. Dai cald la masă.

SOMN STUFAT

Curăță somnul, taie-l bucățele; pune într'o cratiță unt, o ceapă tăiată, pătrunjel tocat, o jumătate lingură de făină. Stinge cu apă și adaugă zeamă de lămâie, sare și piper. Feliile de pește rumenește-le puțin într'o tigaie și așează-le în acel sos; adaugă ciuperci tăiate, lasă să fiarbă, să scază și dai la masă cald.

N I S E T R U L

NISETRU PRĂJIT

Se prăjește ca oricare alt pește.
Se prăjește în unt ca și în untdelemn.

NISETRU RASOL

Așezi peștele împănat cu slănină pe un amestec de ceapă și morcovi tăiați mărunt, foaie de dafin, cimbru, pătrunjel. Pune sare și piper măcinat. Umplescu cu zeamă de pește dacă ai, dacă nu pune apă. Să fiarbă domol 20 de minute.

Atunci mai adaugă un pahar de vin alb plin, și mai lasă să fiarbă 10 minute.

În timpul fierberii, stropește peștele, din când în când. Peștele e fiert când carnea se deslipește ușor de pe oase.

Scoți peștele pe farfurie și torni deasupra lichidul în care a fiert după ce l-ai trecut prin sită și i-ai scos grăsimea.

Sosul trebuie să scadă atât încât d'abia să acopere peștele în farfurie.

NISETRU CU TOMATE

Timp de 24 ore peștele să se marineze în oțet de vin cu miros de tarhon. Apoi prăjește-l în untdelemn fierbinte. Când e bine aurit scoate-l într'o altă cratiță.

În altă cratiță pune ceapă tăiată în felii foarte subțiri, adaugă untdelemnul în care s'a prăjit peștele, pune sare și piper, acoperă cra-

tița și lasă să fiarbă încet. Peste câteva minute adaugă câteva pătlăgele roșii fără pielită și semințe și tăiate în bucăți. Să fiarbă bine câtva timp, apoi toarnă sosul peste feliile de pește și să mai fiarbă încet 15 minute.

Când servești stropește cu câteva picături de oțet.

SCRUMBIILE

SCRUMBIE PROASPĂTĂ DE DUNĂRE

Spală frumos scrumbia, dă-i sare și las-o să stea câtva timp sărată; apoi o ungi cu untdelemn, o învelești într'o hârtie bine unsă și o pui pe grătar. Se mănâncă cu zeamă de lămâie, cu puțin pătrunjel tocat și untdelemn. Unii îi fac sos de muștar.

Scrumbia se mănâncă și rasol făcută cum se face și cega.

SCRUMBIE DE MARE

Cureți peștii și în timpul acesta faci o fiertură (Court bouillon) în chipul următor: pui apă, vin și untdelemn într'o cratiță unde ai așezat deja ceapă și morcovi tăiați bucăți. Mai pui buchetul clasic, sare, boabe de piper și câteva pătlăgele roșii fără pielită și semințe. Să fiarbă acoperit în mare clocot cel puțin jumătate oră. Apoi așezi peștele să fiarbă descoperit și domol cam tot atâta timp. Când e gata îl scoți pe farfurie, torni sosul peste el și încunjori cu legumele.

Unii adaogă și cartofi la fiert.

CALCANUL

CALCANUL RASOL

Pește trebuie tăiat în bucăți.

Se gătește ca orice pește rasol. Il fierbi în apă sărată și piperată cu ceapă și morcovi tăiați mărunț, buchetul, untdelemn, zeamă de lămâie și cuișoare.

La masă se servește cu un sos oarecare sau cu untdelemn și lămâie.

CALCANUL PRĂJIT

Se curăță peștele, se sarează și piperează și se coace la cratiță în untdelemn.

GUVIDIILE

GUVIDIILE RASOL

Se pregătesc întocmai ca și calcanul rasol.

GUVIDIE PRĂJITĂ

Se curăță, se sarează și piperează, se tăvălește în făină și se prăjește în cratiță în untdelemn.

Este mai bun rece decât cald.

B A R B U N I I

BARBUNI CA LA NISSA

Se pregătește întocmai ca și „Crapul delicios de Nissa“. (A se vedea la acest capitol mâncarea de crap cu acest titlu).

BARBUNI MARINATĂ

Acest pește de mare, care e un pește de trecere, apare foarte puțin timp în Marea Neagră și e mai mult cunoscut ca pregătit în marinată.

Se pregătește întocmai ca marinata de crap. (Vezi la acest capitol).

D I F E R I Ț I P E Ș T I

SUFARUL PRĂJIT

Încă un pește de Mare care se mănâncă prăjit ca Guvidia sau făcut iahnje ca barbunul. (Vezi acești pești).

CHEFAL ȘI ȚĂRI

Speli, spinteci peștele, îl sărezi, îl ungi cu untdelemn și-l învelești într-o hârtie unsă cu untdelemn. Il pui la grătar. Când e fript îl scoți din hârtie, îl pui pe taler și torni peste el untdelemn cald și lămâie; presari puțin piper și pătrunjel. Țării proaspeți se fac tot așa.

Chefalul se mănâncă și rasol ca Cega, sau ca ceilalți pești.

STAVRIZII PRĂJIȚI

Se pregătesc la fel ca guvidiile. Este un pește de mare care se pescuește foarte puțin.

OBLEȚII PRĂJIȚI

Acești peștișori sunt foarte gustoși prăjiți.

Ii ții vreo 2 ore în lapte, apoi îi scuturi, îi tăvălești în făină și îi prăjești în untdelemn.

PLEVUȘCA SARAMURĂ

Acești peștișori sunt buni saramură sau prăjiți.

Saramură, îi frigi mai întâiu pe mașină foarte repede, apoi îi arunci în apa bine sărată unde ai introdus și un ardeiu roșu tăiat în două.

Prăjiți se fac ca toți ceilalți pești în untură sau untdelemn.

ATERINELE SARAMURĂ ȘI PRĂJITĂ

Acești peștișori de Mare se pregătesc întocmai ca obleții sau ple-vușca.

BIBANUL

Saramură ca și ceilalți pești.

PLĂTICA

Cea mai bună este cea de Snagov.

Se mănâncă rasol, saramură și fiartă în untdelemn și vin cu pă-tlăgele roșii.

PATRU PLACHII

PLACHIE DE MORUN

Curăță peștele, taie-l în felii, dăi sare apoi pune-l într'o cratiță și peste pește pune: 500 gr. vin alb, 100 gr. untdelemn de salată, zeama dela 2 lămâi și felii de lămâie fără coaja cea galbenă, o lingură de sos tomat, 3—4 căței de usturoiu tăiați în lungime, rădăcini de pă-trunjel tăiate subțire, frunze de pătrunjel, sare și piper.

Fierbe toate acestea împreună vreo 5 minute, apoi așează peștele deasupra și lasă ca să fiarbă din nou.

Când peștele a fiert destul, pune-l pe o farfurie și toarnă sosul deasupra.

Se poate păstra chiar 2 zile la răcoare.

PLACHIE DE NISETRU

Se face la fel ca cea de morun.

PLACHIE DE CEGĂ

Se face la fel ca cele de mai sus.

PLACHIE DE ȘALĂU

Se face întocmai ca plachia de morun, etc.

XV. RACII, MIDIILE, MELCII ȘI CARACATIȚA

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Racii nu trebuiesc mâncați decât vii, racul mort nu e nici gustos nici igienic. Cum să cumpărăm racii?

Racii, după cum arătăm mai jos, sunt grași în lunile de vară, iar răcoaicele încep să fie pline de icre din Septemvrie până în Noemvrie când le depun.

Cum cunoaștem dacă animalul e rac sau răcoaică? Sunt trei semne:

1. Răcoaica are coada mult mai lată decât racul.
2. La talie egală, picioarele răcoaicei sunt mult mai mici decât ale racului.
3. Racul are sub coadă, unde coada se împreună cu corpul, 2 fire albe, pe când la răcoaică locul e gol.

Deci, din Mai până în Octomvrie, cumpărați mai mult raci, iar dela sfârșitul lui Septemvrie până în Noemvrie cumpărați răcoaice.

Racii bine pregătiți sunt o mâncare delicioasă, dar trebuie întrebuințați numai în lunile în care sunt grași.

Credința, aproape generală, este că racii sunt buni numai în lunile răcoroase, adică în lunile cu litera R, dela Septemvrie la Aprilie inclusiv. Foarte mare eroare. Racii sunt grași, începând dela sfârșitul lui Aprilie și până pe la sfârșitul lui Septemvrie. Mai departe slăbesc și nu mai au suculență.

În postul Paștelui răcoaica poartă icrele sub coadă, fiind gata a le depune, iar în postul Sfintei Marii, racii sunt grași, iar răcoaicele încep să aibă icrele formate înăuntru. În Septemvrie și Octomvrie mai ales, cum am spus, numai răcoaicele sunt bune de mâncat fiindcă au icre, racii nu mai valorează lucru mare, căci la această epocă numai cozile lor pot fi întrebuințate.

La noi în România racii — afară de excepție — sunt pregătiți numai în câteva feluri: fierți, pilaf, scordolea, câte odată fripți. Dar mai sunt și alte pregătiri, pe care le vom prezenta aci.

R A C I I

RACII FIERȚI CU VIN

Pui într'o oală ceapă, morcovei, buchetul, multă sare și mult piper măcinat, fiindcă racii sunt buni foarte sărați și iuți. Unii pun și ardeiu roșu.

Un principiu este că racii să nu fiarbă în apă prea multă, de aceea să nu se puie mai multă apă decât atâta cât să acopere exact racii.

După o jumătate de oră de fiert al apei în clocot, arunci racii înăuntru, după ce le-ai scos intestinul negru, rupând înnotătoarea din mijlocul coadei. Torni atunci și vin alb care să fie un sfert din apă pusă.

Acoperiți, racii vor fierbe zece minute, apoi oala să fie trasă la o parte, iar racii lăsați — în apa în care au fiert, — până la masă.

Racii sunt întotdeauna mult mai buni calzi, decât reci. De aceea, dacă ai oprit raci fierți pe a doua zi, încălzește-i mai întâiu. Dai la masă strecurând zeama.

RACI CU UNT

Pui în oală aceleași legume: ceapă, morcovi, buchetul și o bucată de unt proaspăt. Sare, piper, lași să se rumenească zarzavaturile, apoi adaugi 2 părți zeamă de carne și o parte vin alb. Să fiarbă la clocot mare. Atunci arunci racii abia acoperiți cu apă după ce le-ai scos intestinul și lași să fiarbă 10 minute acoperiți.

Tragi oala și urmezi ca și în prima rețetă.

RACI INNĂBUȘIȚI

Urmând precepta că racii nu trebuie să fiarbă în prea multă apă, iată altă preparație.

Pui pentru 24 raci unt, ceapă, morcovi, o foaie de dafin, puțin cimbru, un cuișor, un cățel de usturoiu tocate toate. Apoi sare, piper și ardeiu roșu, numai o jumătate pahar de apă. Lași să fiarbă la foc iute 10 minute. Arunci apoi racii operați cum am arătat și un păhăruț de vin alb. Acoperi și lași să fiarbă puternic cam 8—10 minute.

Tragi oala și lași racii în zeamă.

Servești cu zeama trecută prin sită.

RACI NANTUA

Iată o foarte fină preparație:

Pune racii în apă nesărată și fierbinte. Să fiarbă numai 5 minute, apoi curăță-i de coji și pune-i să pâlpe încet în unt proaspăt. După jumătate ceas de fierbere domoală, când untul s'a colorat trandafiriu, pune puțină făină pe raci și amestecă cu o lingură de argint. Pentru 60 cozi de raci se pune jumătate lingură de făină.

Dacă făina și racii s'au amestecat bine, toarnă deasupra 250 gr. smântână proaspătă și dulce. Amestecă și lasă să fiarbă maximum 4 până la 5 minute. Sărează și pipărează.

RACI BORDELEZI

Este o pregătire destul de cunoscută.

Iată preparația:

Intr'o cratiță înfierbântă unt proaspăt și înăuntru pui: ceapă, usturoiu, foaie de dafin, cimbru. Toate acestea tocate mărunt. Rume-nește, dar nu prea tare, această tocătură. Când rumeneala e făcută,

arunci în cratiță 24 raci bine spălați și cu tubul cel negru scos. Pui sare și ardeiu roșu.

Li salți în unt până ce s'au înroșit bine. Stropești cu un păhăruț de coniac și-i dai foc cu un chibrit. Când s'a stins, torni un pahar de vin alb și o lingură de tomate, fără pieliță și semințe.

Acoperi cratița și fierbi puternic timp de 15 minute.

Apoi pui racii într'un castron sau o farfurie pui în sos puțin unt proaspăt ca să legi bine sosul, îl torni peste raci și dai la masă cu pătrunjel tocat deasupra.

RACII MARINĂREȘTI

Fierbi racii ca de obicei cu ceapă, morcov, cimbru, foaie de dafin, sare și piper sau ardeiu roșu. Alături faci un sos cu unt proaspăt topit, în care amesteci sare și ardeiu roșu. Acest sos îl pui într'un castron special, deasupra torni apă caldă cât trebuie și servești.

RACI FRIPTI

Cureți racii ca de obicei după ce i-ai spălat în mai multe ape. Pregătești un jărat țare și pui racii vii deasupra.

Când s'au fript, îi așezi într'un castron unde ai pregătit o saramură cu mult ardei roșu.

RACI PILAF

Fierbi racii în apă sărată, după ce i-ai spălat în mai multe ape, îi cureți lăsându-le picioarele de dinainte, gâturile și ca să nu cadă gâtul, lași un inel dela începutul gâtului lângă trup. Tot interiorul corpului îl scoți cu piciorușele, îl pisezi și îl pui iar la foc cu puțină zeamă în care au fiert racii, lași să fiarbă puțin și treci prin sită. Apoi pui la foc untdelemn, prăjești în el puțină ceapă tocată, pui orezul, îl lași câteva minute, amestecând mereu cu lingura și torni zeama în care ai fiert corpurile racilor. Adaugi piper, încă puțină sare, pătrunjel tocat, așezi racii în el și lași să fiarbă până ce scade. Unii pun și bulion de pătlăgele.

SCORDOLEA DE RACI

Speli bine racii în mai multe ape și-i pui să fiarbă în apă sărată; îi cureți ca pentru pilaf. Pisezi nuci bine, mărunț, înmoi miez de franzelă în apă, pisezi puțin usturoiu, amesteci cu nucile și treci prin sită; adaugi puțin oțet. Așezi racii pe taler, torni scordoleaua peste ei și pe urmă torni puțin untdelemn.

RACI MAIONESA

Speli racii bine și-i fierbi, apoi îi cureți. Faci maioneza. Iei măsline bine spălate, lăptuci tăiată felii subțiri, hrean ras, sfeclă fiartă. Așezi toate acestea pe un taler, amesteci cu racii și torni maioneza peste ele. Poți pune și felii de morun.

RACI PRĂJIȚI

Fierbe racii, scoate-le cojile, tăvălește-i în făină cu sare apoi prăjește-i în untdelemn.

CHIFTELE DE RACI

Fierbi racii, după ce le-ai scos tubul digestiv, scoate-le cojile, apoi toacă mărunț cozile, picioarele fără cap și mijlocul cu grăsimea și icrele răcoaicelor. Pui sare, piper, franzelă muiată în apă, ceapă coaptă în untdelemn și rasă, 2 linguri de untdelemn. Toacă împreună toate aceste elemente, fă-le forma ca chiftelele de carne, tăvălește-le în pesmete și prăjește-le în untdelemn.

IAHNIE DE RACI

Scoate racilor tubul digestiv și fierbei cu sare, cimbru, frunză de dafin și usturoiu.

După ce s'au fiert scoate-i și lasă-i să se răcească. Ia coaja de pe coade și așează-i într'o cratiță. Apoi fă un sos cu ceapă prăjită, o foaie de dafin, sare și piper, 3 linguri de oțet de vin cu parfum de tarhon, o lingură bulion sau sos de tomată, zeama dela o lămâie mare, 2 linguri de untdelemn și un pahar de apă. Amestecă bine sosul, varsă-l peste raci și pune pe foc să fiarbă încă 10—15 minute.

RACI UMPLUȚI

Spală bine racii, rupe-le picioarele cele mici, deschide-i, curăță părul și tot ce este de prisos. Apoi pune orez, o ceapă prăjită în untdelemn, sare, piper, 2 linguri sos tomat și untdelemn de salată. Ridică coaja racilor, umple-i cu puțin orez, închide coaja, pune racii în cratiță, toarnă 250 gr. vin alb, puțin untdelemn și apă. Să fiarbă cât trebuie.

Proporția 30 de raci.

RACI FIERȚI FRANȚUZEȘTE

Pui 500 gr. vin alb, 200 gr. zeamă de pește, 1 ceapă tăiată mărunț 1 cățel de usturoiu strivit, clasicul buchet, 1 păhăruț coniac, sare, piper, 2 cuișoare. Un clocot, apoi pune racii după jum. oră și să fiarbă 15 minute. Scoți racii pe farfurie, iar sosul după ce ai pus unt, îl lași să scadă pe jumătate la foc.

Servești.

RACI PLACHIE

Fierbe racii cu sare astfel cum este spus în capul acestui capitol, apoi scoate-le cozile și înșiră-le într'o cratiță și toarnă peste ele sosul următor:

500 gr. vin alb, 100 gr. untdelemn, zeama a două lămâi mari, felii de lămâie tăiate în bucăți fără coaja cea galbenă, o lingură de sos

tomat, câțiva căței de usturoiu tăiați în lung, rădăcini de pătrunjel tăiate subțire, frunze de pătrunjel, sare și piper. Toate aceste elemente fierbe-le împreună câteva minute.

Să fiarbă câtva timp în clocot. Apoi scoate repede racii, pune-i într'o farfurie și toarnă sosul deasupra.

Această mâncare nu trebuie să stagneze în cratiță, ci trebuie scoasă repede pe farfurie.

MIDIILE

MIDIILE COAPTE

După ce ai spălat bine midiile, să stea pe foc zece minute în apă care fierbe tare. Cele care nu s'au deschis în timpul acesta, le arunci. Treci prin sită apa în care au fiert, și las-o să scadă.

Fă apoi un rântaș peste care torni smântână, sare, piper, sau ardeiu roșu. Umpli cu apa în care au fiert midiile și pici o singură picătură de tinctură de iod, o tocătură de pătrunjel, ceapă, usturoiu. Ține pe foc până ce amestecul devine consistent.

Acum iei o tavă sau cratiță, pui midia în cea mai mare din cele două scoici ale sale. Moi midia în sosul arătat și presari pe ea pătrunjel tocat. Așezi tava la cuptor după ce ai presărat pe midie pesmet pisat și puțin unt.

MIDII PRĂJITE

Cureți bine midiile și le pui pe foc să se deschidă. Cele care nu se deschid, trebuie aruncate, căci sunt moarte. Pe celelalte, le scoți din scoici și le prăjești în untul în care ai pus sare, piper, o ceapă, un cățel de usturoiu, pătrunjel tocat și pesmet pisat.

Amestecă mereu până ce e gata.

MIDII CU OREZ

Deschizi midiile la căldură cum am mai spus. Păstrezi apa vărsată de midii. Pui la foc două linguri de untdelemn și rumenești două cepi în felii un cățel de usturoiu tocat, 50 gr. de slănină grasă tocată și trei tomate fără pieliță și semințe. Apoi pui midiile. Le salți pe foc să se rumenească.

În apa midiilor, care a fost păstrată și completată cu altă apă, pui 250 gr. de orez. Pui în acest orez, sare, șofran și ardeiu roșu. Când dai la masă presară pe orez brânză rasă.

MIDII CU UNT

Curăță midiile, pune-le într'o cratiță cu piper, ceapă și pătrunjel ras. Focul să fie iute și să amesteci repede și des. Când toate midiile vor fi deschise, sunt gata de mâncat.

M E L C I I

MELCI „A LA BOURGUIGNONNE“

Pui melcii în apă sărată ca să se deschidă; apoi îi așezi în apă fierbinte cu un buchet și îi fierbi o jumătate de oră. Lei unt proaspăt, îl amesteci bine cu pătrunjel și cu usturoiu tocați amândoi.

Scoți melcii, îi ștergi, bagi în scoică o parte din acest unt, pui melcul, apoi închizi cu altă parte din unt, șlefuind bine cu un cuțit.

Pui la cuptor să se coacă și apoi servești.

MELCI ROMÂNEȘTI

Fierbi melcii în apă sărată, apoi îi dai la masă cu hrean în oțet.

MELCI PARIZIENI

Pui cenușă în apă și când va începe să fiarbă arunci melcii care vor fierbe 25 minute. Scoate-i din coji și pune-i la foc în apa care a fiert cu ceapă, morcovi, cimbru, dafin și usturoiu. Scoate-i și dăi la masă cu un sos oarecare.

MELCI CU PĂTLĂGELE ROȘII

Fierbe melcii cum am spus mai sus. Proporțiile pentru 2 duzini de melci.

Intr'o cratiță înfierbântă 3 linguri de untdelemn, 1 lingură mare cu ceapă tocată mărunt. De îndată ce ceapa a început să se rumească, pune melcii, să pâlpâie câteva minute, adaugi un pahar de vin alb și câteva linguri din lichidul în care au fiert racii. Să scadă pe jumătate. Adaugă atunci vreo 4—5 pătlăgele roșii fără piele și semințe și tocate, un cățel de usturoiu și mult cel pătrunjel tocat. Acoperi cratița și lasă să fiarbă măcar 20 de minute.

Unii adugă acestor melci și pilaf de orez, dar nu vedem gustul.

CARACATIȚA

CARACATIȚA IAHNIE

Spală caracatița în două ape calde și pune-o să stea 36 de ore în apă caldă. După aceea taie-o pieziș în bucăți: strecoară apa în care a fost muiată, pune untdelemn cât trebuie, 600 gr. vin, sare, piper, nucșoară; zahăr, stafide sultanii, coconari și sos de tomate. Toate acestea pune-le într'o cratiță, toarnă sosul până va trece de trei degete deasupra amestecului. Pune capacul și lasă să fiarbă.

CARACATIȚA CU OREZ

Moaie caracatița 36 ore în apă caldă și coase-o peste tot cu ață subțire, lăsând un loc pentru băgat umplutură. Apoi ia ceapă prăjită, sare, piper, o lingură de bulion de pătlăgele roșii, untdelemn, zeama unei jumătăți de lămâie și vârful de la picioarele caracatiței până unde se va putea coase. Taie-le toate mărunț și amestecă-le în orez. Unii pun și stafide și coconari. Amestecă bine această compoziție, umple cu caracatiță, coase-o și așează-o într-o cratiță, toarnă vin, zeamă de-a caracatiței, untdelemn, sare, piper, nucșoare, scorțișoare și pune-o să fiarbă în clocote.

Caracatița se poate găti și marinată. În acest caz se coace în hârtie și se dă la masă cu sos de lămâie, sare și piper.

XVI. CARNEA DE VACĂ

RASOALE, MÂNCĂRI, FRIPTURI ȘI GRĂTAR

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Nu toată lumea se pricepe cum să cumpere carnea de vacă, nu toată lumea poate deosebi carnea proaspătă de o carne învechită, de aceea nu este de prisos să dăm aci câteva lămuriri.

1. O carne de bou sau de vacă, sănătoasă și de bună calitate trebuie, când o pipăi, să fie vârtoasă. Fapt, ce nu trebuie pierdut din vedere este următorul: carnea unui animal este mai moale imediat ce a fost ucis decât după trecere de 24 ore. Cauza e că frigul din afară o strânge.

Carnea de vită proaspătă și sănătoasă trebuie să fie tare după 24 ore, iar grăsimea să aibă culoarea albă foarte puțin gălbue. Când grăsimea e galbenă prea mult, atunci vina e, ori prea bătrână, ori de proastă calitate. O vită hrănită trebuie să aibă pe carnea ei o grăsime groasă de cel puțin 1 centimetru, dacă nu chiar 2. Această grăsime trebuie să fie tare la pipăit; când grăsimea e moleșită, animalul a fost bolnav, bătrân sau carnea prea de mult tăiată.

2. Carnea proaspătă și de bună calitate are firele ei subțiri și strânse tare împreună. Aceasta e caracteristica unui animal tânăr.

3. Carnea nu trebuie să se lipească de degete când o pipăi. Carnea moleșită, în care intră degetele, care e jilavă și lipicioasă, e de proastă calitate, e de vită bolnavă sau prea veche. O astfel de carne nu trebuie cumpărată.

4. Carnea proaspătă trebuie să aibă un miros sănătos. Fă o tăietură într-o bucată de carne și miroase adâncimea tăiată, dacă vita a fost bolnavă, mirosul este urât, un miros de urină sau de amoniac, de excremente sau de unt ranced. Când vaca a fost tăiată aproape de a fâta carnea are mirosul laptelui.

5. Măduva animalului este iarăși o indicație prețioasă. Când animalul a fost tânăr și sănătos, măduva osului celui mare este de culoare ca paiul sau puțin trandafirie, apoi măduva e tare și nu se sparge când o strângi între degete pe când măduva animalului de calitate rea este moale și de culoare galbenă.

Acestea sunt indicațiile, sumare pe care am socotit că e bine să le punem sub ochii celor care cumpără carnea de măcelărie.

RASOALELE

RASOLUL

Vom da aci mai multe feluri de a pregăti rasolul cât și mai multe feluri de mâncări pregătite din rasolul rămas din ajun.

RASOLUL NUMIT „BOEUF A LA MODE“

Ia o bucată de carne pentru rasol, să zicem un kg. de costiță sau de pulpă. Impăneaz-o cu slănină și rumenește-o în unt proaspăt. Așează-o în cratiță și pune-i împrejur, după ce ai sărat-o și ai piperat-o, un picior de vițel sfărâmat, o bucată de șoricu, 20 arpagicuri și mai multe carote sau morcovi. Când lipsește și arpagicul se poate pune și ceapă.

Umple cu 3—4 pahare de apă, unul de vin alb și altul de coniac. Dă foc coniacului și după ce s'a stins, pune o foaie de dafin înăuntru, acoperă și lasă să fiarbă domol 7—8 ore.

Cel mai bun sistem este să fiarbă 4 ore în ajun, să-l tragi la o parte de pe foc până a doua zi, apoi să-l pui iarăși pe foc domol și acoperit să fiarbă alte 4 ore.

Mai este un fel de a se pregăti această mâncare: înainte de a se așeza carnea pentru fiert, să fie marinată o noapte în vin, oțet, mai multe zarzavaturi aromatice și piper.

Preferăm prima pregătire.

RASOL ROMÂNESC

Pui în oală apă cât trebuie, sare, piper, ceapă, morcovi și lași acoperit să fiarbă o jumătate de oră. Apoi pui carnea.

Scoți spuma de două ori, acoperi și lași să fiarbă 3—4 ceasuri, după cum e carnea de tânără.

O jumătate ceas înainte de a da la masă pui și un număr de cartofi curățați și tăiați în bucăți.

Când rasolul e gata îl pui pe farfurie, îl încunjuri cu cartofi, morcovi și ceapă, iar în sosieră alături: sau sos de pătlăgele roșii sau hrean cu oțet și puțină zeamă de carne.

TOCĂTURA DIN RASOL

Toacă 700 gr. din rasol de vacă. Fă un rântaș cu 30 gr. unt și 30 gr. făină. Să fiarbă puțin și tragi de pe foc.

Fiind pe foc amesteci neîncetat timp de 20 minute, apoi pune carnea tocată și o lingură de pătrunjel tocat. Mestecă iarăși 2—3 minute. Dacă tocătura e prea deasă, mai adaugă puțină zeamă de carne.

Se mai poate face cu sos de pătlăgele roșii sau cu sos italian (vezi capitolul sosurilor). Pui carnea în sos, așezi pe foc, amesteci cinci minute, guști și servești.

CROCHETE DIN RASOL

Iei 700 gr. rasol.

Fă 400 gr. „Sos Poulette“ (vezi capitolul sosurilor) și scade pe foc până la 300 gr. Leagă cu 3 gălbenușuri de ouă, păstrând albușurile. Așezi carnea tocată în sos. Adaugă o lingură de pătrunjel tocat, sare și piper. Amestecă bine cu lingura de lemn. Scoate carnea pe o scândură așezând-o pe o grosime de 4 centimetri. Las-o să se răcească apoi împărți tocătura în 16 părți și în formă de cârnați. Prepară un strat de pesmete. Peste acest strat așează porțiunile de carne tocată pe care le acoperi cu alt strat de pesmete. Tăvălește crochetele.

Bate cele 3 albușuri oprite spre a le amesteca și a le face o apă fără a le transforma în spumă. Adaugă albușului: sare, piper, o lingură de untdelemn, și o lingură de apă. Amestecă. Moaie crochetele. Tăvălește-le iarăși în pesmete, pune-le în unt sau untură fierbinte. Agită-le cu lingura de spumă ca să coloreze pe toate părțile.

RASOLUL „MIROTON“

În unt proaspăt fierbinte puneți o lingură de făină și faceți rântașul. Când făina a prins culoare, umpleți cu 150 gr. zeamă de carne, buchetul cunoscut, sare și piper. Apoi ceapă și cartofi cât doriți. Apoi rasolul tăiat în felii, să pâlpâie 20 de minute.

Scoateți buchetul și serviți.

RASOLUL CU PĂTLĂGELE VINETE

Tai rasolul rece în felii groase de 1 centimetru. Pune aceste felii într'o cratiță sau o tavă de gratinat.

În altă parte tai subțire 2 cepi și le pui în tigae cu 4—5 linguri de untdelemn; de îndată ce ceapa a început să se rumenească, adaugă vreo 2—3 pătlăgele vinete curățate și tăiate în rotogoale. Saltă-le vreo 10 minute dimpreună cu ceapa pe foc domol. Mai pui atunci trei litre de tomate curățate, fără semințe și tocate. Adaugi și un ardeiu roșu fără semințe.

Pui sare, piper, pătrunjel tocat și 1 cățel de usturoiu. Să pâlpâie pe foc o jumătate oră.

Pui acest amestec de legume peste feliile de rasol și lași câteva minute la cuptor.

RASOLUL GRATINAT

Rumenești în unt 3 linguri de ceapă tăiată subțire; adaugi 500 gr. rasol tocat mărunț; pune sare, piper și nucșoară rasă, umple cu 200 grame sos tomat, pătrunjel tocat și un cățel de usturoiu. Să pâlpâie vreo zece minute.

Toarnă atunci tocătura într'o cratiță de gratinat destul de adâncă pentru ca tocătura să ajungă până la două treimi a înălțimii vasului. Deasupra așează un strat de piurea de cartofi.

Acopere totul cu pesmete în praf și brânză rasă, pune și bucățele de unt și pune să se gratineze la cuptor.

RASOL LIONEZ

Tai mărunț câteva cepi și le pui în tigaie cu 4 linguri de unt. Când ceapa a început să se rumenească adaugi 500 gr. rasol tăiat bucățele, pui sare și piper și salți 10 minute pe foc domol.

Când dai la masă torni deasupra puțin oțet și presari pătrunjel ras.

RASOL CU CARTOFI

Toacă 2 cepe și 100 grame costiță afumată, rumenește-le în unt și adaugă 500 gr. rasol rece tăiat în felii subțiri. Pune sare și piper și saltă 10 minute.

Adaugă cartofi rumeniți în unt în cantitate egală cu carnea și zeamă de carne cât să acopere totul. Saltă-le 10 minute pe foc, presară pătrunjel tocat și servește.

CHIFTELE FRANCEZE

Toacă mărunț 500 gr. rasol rece și pune tocătura într'o cratiță de pământ cu aceeași cantitate de cartofi fierți în apă și trecuți prin sită sau numai zdrobiți cu furculița. Adaugă 2 ouă bătute bine, sare, piper, nucșoară rasă, puțină ceapă tocată, 1 cățel de usturoiu. Amestecă totul bine și răstoarnă pe o scândură presărată cu făină. Din această tocătură fă găluști cât un ou de mari. Lățește-le cu lingura și prăjește-le în unt pe amândouă fețele.

RASOL CU MĂSLINE

Curăță, scoate semințele și toacă un kg. de tomate. Pune-le într'o cratiță cu 4 sau 5 linguri de untdelemn, adaugi sare, piper, pătrunjel tocat și un cățel de usturoiu. Un sfert de ceas toate acestea să coacă domol într'o cratiță acoperită. Apoi adaugă în cratiță 500 gr. rasol rece tăiat în bucăți cât o nucă. Să pâlpâie un sfert de oră.

Unii mai pun măslinae negre sau verzi sau ciuperci săltate în unt.

Se mai adaugă, după voință: piurea de cartofi, cartofi copti în unt sau untdelemn, ori macaroane.

RASOLUL LA CUPTOR

Tai rasol felii, tai și toci câteva pătlăgele roșii, 2—3 căței de usturoiu tocați cu pătrunjel. Rumenești carnea și ceapa în unt, umpli până ce acoperi carnea cu apă sau zeamă de carne. O coci, acoperită pe masină sau descoperită și cu cașcaval ras deasupra, la cuptor.

MÂNCĂRILE

GULAȘUL

Iată o mâncare destul de bine cunoscută în România; o dăm, totuși, din cauză că, bine pregătită cum vom arăta aci, este o mâncare delicioasă.

Rumenești în unt proaspăt sau în untură, dacă o puteți digera,

costiță afumată cam 250 gr. Apoi peste această costiță, pui 1 kg. carne de vacă — pulpă — tăiată în bucăți potrivite ca să se rumenească la rândul ei. Carnea rumenită, pune câteva cepe tăiate în felii mari. Pe când fierbe foarte domol pui sarea și multel ardeiu roșu, cam o lingură de supă. Pui și câteva tomate fără piele și semințe, doi căței de usturoiu tocați, și buchetul. Strobești cu un păhăruț de coniac pe care-l aprinzi. Apoi torni puțină apă și lași să fiarbă.

După vreo 2—3 ore de fiert, adaugi un morcov tăiat în rondelle și ațâți cartofi tăiați în bucăți mici câți dorești. Va fierbe aproape o oră.

În Ungaria se pune în gulaș și găluști de făină cu ouă. După ce amesteci aceste două elemente, pui sare, pui și puțină apă caldă, amesteci până ce se întărește coca. După aceea o întinzi pe o scândură, tai bucățelele cu un cuțit și le arunci în apă fierbinte și sărată. După 10 minute scoți găluștile, le scuturi de apă și le prăjești în unt.

SARMALE DE VARZĂ DULCE

Faci tocătură ca și pentru chiftele prăjite, sau în loc de carne de vacă, pui jumătate carne de vițel sau de vacă și jumătate de porc; sau în locul cărnii de porc, carne de cârnați de porc cumpărați dela cârnățarie. Pui în tocătură un ou la ½ kg. de carne, ceapă prăjită, miez de pâine muiat în zeamă de carne sau lapte, sare, piper. Amesteci bine. Foile de varză le moi mai întâiu în apă fierbinte, apoi le scoți cotoarele, faci sarmale mici, nu mai mari decât jumătate degetul cel mare dela mână și le prăjești în unt proaspăt. Apoi le așezi în cratiță cu rânduri de costiță afumată. În mijloc pui buchetul. Umpli cu zeamă de carne și strobești cu un păhăruț de vin alb. Pui la cuptor din ajun, punând deasupra un rând de pătlăgele roșii. După ce s'au gătit le tragi afară, iar a doua zi le reîncălzești, în cuptor, prealabil punând deasupra bucățele de unt proaspăt, smântână după cantitate. Servești.

SARMALE DE VARZĂ ACRĂ

Faci tocătura la fel ca cea pentru sarmalele de varză dulce, dar foile nu le mai treci prealabil în apă fierbinte. După ce ai răsucit sarmalele, nu le mai prăjești în unt, ci le pui direct în cratiță punând printre rânduri bucățele de costiță afumată sau de slănină grasă. La mijloc pui buchetul. Umpli cu zeamă de carne, zeamă de varză acră și un păhăruț de vin alb sau chiar două. Deasupra așterni un rând de pătlăgele roșii. Pui la cuptor din ajun întocmai ca sarmalele de varză dulce, le reîncălzești a doua zi timp de o oră și servești.

ARDEI UMPLUȚI

Faci tocătura din carne de vacă, ceapă prăjită, orez, ouă, (cantitățile sunt la discreție). Ardeiul, după ce l-ai scobit, îl opărești și-l umpli cu tocătură. În cratiță îl așezi cu zeamă de carne, un pahar de

vin alb, pătlăgele roșii vara, bulion iarna, sau pătlăgele conservate fără piele și semințe, ceapă rumenită rasă și trecută prin sită, sare, piper, pătrunjel tocat. Incepe să fiarbă cu măsură apoi sfârșește la cuptor.

DOVLECEI UMPLUȚI

Tocătura ca și pentru ardei întocmai. Il rumenești în unt după ce i-ai umplut și așezat în cratiță. Adaugi zeama de carne, puțin vin alb, ceapă rumenită rasă, sare. Lasă să fiarbă până ce va fi mâncarea gata. Înainte de a da la masă amesteci în sos smântâna. Ții câteva minute pe foc spre a se înfierbânta, dar să nu mai fiarbă. În loc de smântână poți pune lapte covăsit.

ȚELINĂ UMPLUTĂ

Țelina o cureți, o speli, o scobești. Tocătura o faci ca și pe cea pentru dovlecei. După ce ai umplut-o, rumenești țelina în unt, o așezi în cratiță cu zeamă de carne, puțin vin, ceapă rumenită, rasă și trecută prin sită, pătlăgele roșii fără piele și semințe, pătrunjel tocat, sare și piper. Incepe să fiarbă pe mașină și sfârșește la cuptor.

MUSACAUA

Pătlăgelele le tai felii lungi, le pui puțin în apă rece, le scoți, le ștergi, și le prăjești în unt.

Toci carne de vacă, de vițel, sau de pasăre; pui în tocătură ceapă prăjită, sare, piper, pătrunjel tocat și după ce s'a răcit, adaugi un ou.

În cratiță așezi un rând de pătlăgele, un rând de tocătură și tot așa alternezi până la sfârșit. Ultimul rând să fie de pătlăgele. Umpli cu zeamă de carne iar deasupra un strat de pătlăgele roșii fără piele și semințe.

Fierbe și coace în cuptor.

Se poate face, în loc de pătlăgele roșii și cu dovlecei, cu țelină și cu cartofi.

RINICHI COPTI

Pune rinichiul timp de cinci minute în apă fierbinte și sărată pentru ca să-i scoți gustul neplăcut.

Apoi îl pui într-o cratiță cu unt fierbinte ca să se coacă.

Stropește-l, din timp în timp, cu untul din cratiță.

RINICHI CU VIN ALB

Ia câteva cepi, taie-le în rotogoale și rumenește-le în unt. Apoi umple cu o lingură mare de zeamă de carne și lași să scadă. Peste câteva minute, adaugă un pahar de vin alb, o lingură mare (de bucătărie) de zeamă de carne, sare și piper.

După zece minute cureți grăsimea de pe rinichi și-l tai în bucăți.

Lași 15—20 minute să pâlpâie pe foc și servești.

CARNE MARINATĂ

O bucată de pulpă, o bați bine ca să se moaie, apoi o împănezi cu slănină și usturoiu.

Intr'o tavă sau o cratiță pui această carne să se marineze o noapte întreagă în untdelemn și oțet câte 200 gr., apoi: usturoiu, tarhon, ceapă și o lămâie tăiată felii.

Scoți a doua zi carnea, o ștergi, o freci cu sare, piper și usturoiu, o așezi într'o cratiță cu unt și o rumenești pe foc iute. Apoi într'o cratiță de pământ așezi felii de slănină, bucăți de carne, ceapă și usturoiu, aceste două tocate. Acoperi carnea cu vin roșu și lichidul mării. Apoi lași să fiarbă încet.

Când e gata torni câteva picături de apă rece pentru ca să se urce grăsimea la suprafață. O scoți și servești.

Se mai poate face cu sos de pătlăgele roșii sau cu sos italian (vezi sosurile). Pui carnea în sos, așezi pe foc, amesteci cinci minute, guști și servești.

DOBA (DAUBE) PROVENSALE

Taie 1 kg. de carne de vacă în bucăți de aproape 100 grame și împănează fiecare bucată cu slănină tăvălită în pătrunjel și usturoiu strivit.

Intr'o cratiță de pământ pune carnea împreună cu 2 cepi tocate în patru, 3 carote tăiate subțire, sare, piper și nucșoară rasă.

Umple cu 1 litru de vin negru un pahar cu oțet de vin, câteva linguri de coniac și pune să se marineze 5 ore.

În altă cratiță pui 100 gr. slănină grasă tocată și 5 linguri de untdelemn și lasă să topească făina. Adaugă 2 cepe tăiate în patru și lăsate să se rumenească. Atunci adaugă bucățile de carne și legumele scuturate de lichid și lăsate să se rumenească amestecându-le, din când în când. Pui buchetul compus din pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și o coajă de portocală uscată și 3 căței de usturoiu.

Umple cu vinul marinat, lasă ca să scadă, pe foc, până la jumătate. Adaugă 500 gr. apă în clocot. Acoperă cratița hermetic și lasă să fiarbă pe foc domol 5 ore.

Unii pun și ciuperci.

INNĂBUȘITĂ PROVENSALE

Am dat mai departe „Innăbușita coastă de argint“, dăm aci și „Inăbușita Provensale“. Două mâncări de o potrivă excelente.

Ia 500 gr. carne de vacă din umărul drept al vacii și 500 gr. de coastă. Taie în bucăți de câte 100 gr. și tăvălește-le în făină.

Rumenește în unt sau untdelemn într'o cratiță 250 gr. costiță afumată, tăiată mărunt; de îndată ce costița începe să pâlpâie, scoate-o și pune-o la păstrare.

În aceeași grăsime pui bucățelele de carne cât și 4 cepi tăiate în bucăți.

Pune sare, piper, umple cu o sticlă de vin negru, lasă să scadă

pe jumătate și adaugă 900 sau 1000 gr. zeamă de carne. În lipsa zemei de carne pui apă în clocot. Să fiarbă puternic. Adaugă buchetul compus din pătrunjel, foaie de dafin, cimbru și usturoiu. Acoperă cratița și să fiarbă încet la cuptor timp de 3 ore.

După acest timp răstoarnă totul într'o sită pusă peste o cratiță.

Carnea o treci într'o altă cratiță, adaugi costița afumată ținută în păstrare, cât și 250 gr. de ciuperci crude tăiate în bucățele și săltate în untdelemn sau unt.

Unii adaugă sosului câteva linguri de sos tomat și un număr de măsline negre.

Scoate grăsimea sosului și taie-l peste carne. Să mai fiarbă domol încă 25—30 minute înainte de a da la masă.

MÂNCARE DIN BURGUNDIA

Pentru 6 persoane: 1 kg. carne de vacă pulpă, 125 gr. costiță afumată, 12 arpagicuri, 150 gr. ciuperci, 1 și jum. pahar de vin negru, 2 pahare zeamă de carne fără grăsime, o lingură de făină, buchetul compus din pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și usturoiu, o lingură de unt.

Tai costița în bucățele mici și trece 2 minute în apă fiartă. Într'o cratiță rumenește în unt costița și arpagicul. Scoate-le și ține-le la păstrare. Pune în cratiță, în locul lor, ciupercile săltate pe foc iute apoi scoate-le și ține-le lângă costiță și arpagicul.

În aceeași grăsime, rumenește carnea. Scoate grăsimea, presară peste carne făină; pe un foc domol să se rumenească amestecând mereu.

Umple cu vinul și zeama de carne. Când fierberea a reînceput pune buchetul și acoperă cratița. Să fiarbă încet 2 ore.

Atunci scoate grăsimea sosului adaugă costițele afumate, arpagicul și ciupercile. Acoperă cratița și lasă ca să fiarbă încă jumătate de oră.

Să fiarbă până ce sosul va scădea la jumătate.

PRAZ UMPLUT

Faci tocătură întocmai ca pentru țelină, dovleci, etc. Prazul îl tai în bucățele lungi ca degetul, îl prăjești puțin în unt, îl așezi în cratiță cu zeamă de carne, pătlăgele roșii, puțin vin și ceapă rasă, sare, piper, pătrunjel tocat. Să fiarbă până ce scade.

„TRIPES A LA MODE DE CAEN“ TUSLAMA FRANCEZĂ

Proporțiile pentru un kg. și jumătate de măruntaie.

Iei măruntaiele obișnuite pentru o tuslama: burtă, momițe, etc., și un picior de vacă. Iei și o oală sau o cratiță de pământ.

În această cratiță așezi un rând de morcovi și de ceapă tăiată în rondeluri cât și un cuișor, buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și usturoiu, sare și piper negru boabe. Peste aceste legume așezi

un rând de măruntaie tăiate în bucăți cam de 3—4 cm. pătrați. Pune și piciorul de vacă.

Pui, iarăși un rând de legume și iarăși un rând de măruntaie și sfârșești acoperind totul cu un rând de morcovi și de ceapă. Mai adaugi foi verzi de praz, 2—3 foi de dafin, o ramură de cimbru.

Torni apoi apă până ce tot cuprinsul cratiței este acoperit de lichid. Acoperi, lipești capacul cu hârtie cu cocă. Apoi lasă la cuptor 7—8 ore.

După ce ai scos capacul, ridici foile de praz și lași să scadă zeama.

GHIVECIU DE CĂRNURI

Ia o cratiță de pământ cât mai mare și pune înăuntru mai multe feluri de carne precum: de vacă, de berbec, de vițel, măruntaie, un picior și costițe de porc, costiță afumată.

Pui cratița pe foc după ce ai sărat carnea; acoperi carnea cu apă și pornești fierberea. Scoți de mai multe ori spuma, și lași să pâlpăie focul domol.

După ce ai mai luat spuma adaugi fierturii: morcovi, frunză de țelină, bucăți din albul prazului, lungi cât un deget și legate împreună, napi, arpagic, o varză dulce curățată, tăiată în patru sferturi și buchetul complet.

După un ceas, bagi în oală mai mulți cârnați, debrețini și un număr de cartofi tăiați bucăți.

Când toate cărnurile sunt fierte, servești.

TUSLAMAUA

Se iau picioarele și partea dela burtă, cea grasă, zisă muchie, care a fiert pentru ciorba de burtă, cât și mura. Se curăță din nou cu apă caldă și se așează într'o cratiță pe foc, cu apă caldă o ceapă, un morcov, o foaie de dafin, ca să mai fiarbă puțin.

Cărnurile se scot apoi, se taie în bucățele pătrate și se așează din nou într'o cratiță, se pun la foc domol până ce zeama se va gelatina.

Se servește cu hrean sau cu usturoiu, după gust.

PIFTIE DE VACĂ SAU DE VIȚEL

Se iau picioare de vacă sau de vițel cu pielea pe ele. Se curăță, se spală, se despică unghia și se curăță, se sparge țurloiul, se adaugă 2—3 foi de gelatină. Dacă zeama e turbure o limpezești cu albuș de ouă. Pregătirea piftiei de vacă sau de vițel se face absolut ca piftia de porc.

CEAPĂ UMPLUTĂ

Cureți ceapa, o scobești și o umpli cu tocătură făcută ca cea pentru țelină umplută. O rumenești cu puțină făină, îi pui zeamă de carne, o jumătate pahar de vin sau de oțet, puțin zahăr ars, sare, pătrunjel. Lași să fiarbă și, dacă a scăzut deajuns, dai la masă.

MASLINE VERZI UMPLUTE

Le scoți sâmburii și le pui în apă caldă ca să stea o oră spre a se desăra. Apoi le umpli cu o tocătură de carne la fel ca aceea pentru țelină, le așezi în cratiță cu ceapă rasă rumenită și trecută prin sită, 50 grame vin alb, zeamă de carne, piper, și lași să fiarbă până ce scade.

GULII UMPLUTE

Le cureți, le speli și le scobești. Faci tocătura ca aceea pentru dovleceii umpluți, le umpli, le rumenești în unt și le faci sosul tot ca cel pentru țelină umplută.

GUTUI UMPLUTE

Spală gutuile fără a le curăța de coajă, scobește-le și dă-le un praf de zahăr în care să stea 15 minute. Apoi le umpli cu o tocătură la fel cu aceea pentru dovlecei, Le rumenești în unt, le pui zeamă de carne, puțină ceapă rumenită și trecută prin sită. Lași să fiarbă până ce scade, și dai la masă.

GUTUI CU CARNE

Tai carnea bucățele și o prăjești în grăsime, acoperi și mai lași să fiarbă cu puțină zeamă. Tai gutuile bucățele, le speli, le dai un praf de zahăr și le lași să stea 15 minute, apoi le rumenești în unt și le așezi în cratiță, peste bucățelele de carne. Le pui zeamă de carne sau apă, puțină făină rumenită, zahăr ars, sare. Lași să fiarbă până ce scade.

PRUNE OPĂRITE CU CARNE

Tai carnea bucățele și o rumenești în grăsime, prunele le speli bine și le pui peste carnea prăjită. Pui și puțină făină rumenită, adaugi zeama de carne, zahăr ars și lași să fiarbă până ce scade.

BAME CU CARNE

Proporțiile: 1 kg. carne, un kg. bame.

Cureți bamele de cozi însă să nu le diformezi. Le dai un praf de sare și le stropești cu zeamă de lămâie.

Prăjește bucățile de carne, așează-le cu bamele la foc; adaugi

ceapa rasă prăjită și dată prin sită, bulion de pătlăgele roșii, zeamă de aguridă, sare, piper, puțin pătrunjel, lași să scadă și dai la masă.

De va lipsi agurida, o înlocuiești cu zeamă de lămâie.

La fel se gătesc bamele cu pui.

PĂTLĂGELE VINETE CU CARNE

Tai pătlăgelele și le pui în apă rece, le scoți și le sărezi, le lași să stea până iese amărăciunea din ele, apoi le storci puțin într'un șervet și le prăjești în unt. Carnea de vacă sau pasărea o prăjești în unt, o pui în cratiță, așezi pătlăgelele prăjite peste ea. Faci în tigaie puțin rântaș cu făină și cu ceapă, stingi cu zeamă de carne și torni rântașul în mâncare. Adaugi bulion de pătlăgele roșii puțin pătrunjel tocat, sare, piper. Lași să fiarbă până ce scade și servești.

Unii adaugă 2—3 căței de usturoiu.

Proporțiile: 1 kg. carne și 3—4 pătlăgele vinete de talie mijlocie.

PĂTLĂGELE ROȘII UMPLUTE

Speli pătlăgelele, le ștergi, le scobești și le umpli cu tocătură care se face ca aceea pentru țelină. Poți pune în tocătură și puțin orez. Le așezi la tavă sau cratiță, le pui zeamă de carne și zeama produsă din ceea ce ai scobit din ele.

Le pui la cuptor. Cine dorește poate pune smântână sau iaurt în momentul de a servi.

CARNE DE VACĂ CU FASOLE ALBĂ

(Mâncare exotică)

Puneți într'o cratiță felii de slănină, rotogoale de ceapă, morcovi, buchetul. Așezați carnea și umpleți cu zeamă de carne și vin alb pe din două, sare și piper. Să fiarbă domol și acoperit.

Din altă parte fierbeți fasole albă — pe care ați ținut-o în apă timp de 12 ore. Când fasolea a fiert în apă sărată scoateți-o și scuțurați-o de apă. Apoi turnați deasupra sosul în care a fiert carnea.

În altă cratiță rumeniți felii de ceapă în unt proaspăt, puneți-o peste fasole, apoi tot acest sos cu fasolea turnați peste carnea așezată în farfurie.

TOCANĂ CU CARTOFI GRATINATĂ

Faceți o tocătură ca aceea pentru chiftele prăjite. Adăogați buchetul și puneți să fiarbă în două linguri de zeamă de carne.

Din altă parte faceți o piurea de cartofi fără unt. Apoi într'o tavă, așezați tocătura, scoateți buchetul, așterneți deasupra piurea și puneți la cuptor puternic.

INNĂBUȘITĂ „COASTA DE ARGINT“

Iată o pregătire culinară, în adevăr delicioasă. O recomandăm cu tot dinadinsul pentru gustul ei fin, deși pregătirea costă cam scump.

Proporțiile pentru 1 kg. de carne.

Iei o bună carne de vacă, costiță fragedă sau o bună spată. O tai în bucățele.

Iei 250 gr. de costiță afumată o tai bucățele și le rumenești în câteva linguri de untdelemn bun de salată. Scoți costița și o ții la cald pentru mai târziu. În locul costiței pune în cratiță bucățele de carne pe care le rumenești după ce le-ai sărat, și le-ai piperat. Adaugi și 2 cepe tăiate felii. Presari și două linguri de făină, și amesteci mereu ca să nu se prindă carnea de fund.

După aceea pui 2 căței de usturoiu striviți, un buchet compus din pătrunjel, foaie de dafin, cimbru și 2 cuișoare. Torni deasupra 1 litru și jumătate de vin alb, 1 pahar de apă. Lasă să fiarbă o oră jumătate până la două ore; după ce ai acoperit cratița, fiertul să fie iute.

După trecerea acestui timp, treci bucățile de carne în altă cratiță, arunci buchetul, torni deasupra sosul prin sită și adaugi: costițele rezervate, vreo 7—8 pătlăgele roșii tăiate bucăți, fără pieliță și semințe cum și 24 măsline negre fără sâmburi.

Acoperi și lași să fiarbă $\frac{3}{4}$ de oră sau chiar o oră, la foc domol, de astă dată.

Când dai la masă, presari pătrunjel tocat.

CARNE CU ARPAGIC

Iei câteva felii mai grosicioare de pulpă. Le sărezi și le piperezi. Într-o cratiță pui unt și rumenești carnea. Pui vreo 20 de arpagicuri spre a le rumeni la fel, pui bucățele de șoriciu, buchetul, doi căței de usturoiu striviți.

Torni, pentru ca să acoperi carnea, de două ori vin negru și odată apă rece. Să fiarbă descoperit cel puțin două ore.

Arunci buchetul, scoți grăsimea și servești.

CARNE AMEȚITĂ

Ia un kg. de carne de vacă tăiată în bucăți mici, apoi 250 gr. costiță afumată, le tai în bucăți mai mici. Pui unt într-o cratiță și arunci acolo costița spre a se rumeni, arunci și carnea și câteva cepi tăiate bucăți. Pui sare, piper, două linguri de făină și amesteci mereu până se rumenește totul. Adaugi buchetul, un cățel de usturoiu tocat, o bucățică de zahăr. Pui un litru de vin negru și jumătate litru apă. Acoperi și lași să fiarbă 2 ore. În acest timp treci în unt câteva ciuperci și le arunci în cratița cu carne.

Când e gata, scoți grăsimea și buchetul și servești.

CARNE CU VARZĂ ACRĂ

Tai varză mărunț și o așezi cu bucățele de piept de vacă (sau de porc) în cratiță; torni peste ea zeamă de carne și de varză, pui boabe de piper, pătlăgele roșii fără pieliță și semințe. Intercalezi printre straturi câteva felii de slănină cărnăasă cât și un buchet (pătrunjel, foaie de dafin, cimbru și un cățel de usturoiu). Să fiarbă pe mașină cât trebuie, nu la cuptor.

GHIVECIU

Cel mai bun ghiveciu este acel de toamnă, atunci când carnea de vacă este mai grasă și când toate zarzavaturile sunt în toi.

Taie în bucăți potrivite unele zarzavaturi, altele lasă-le întregi. În ghiveciu pui: cartofi, pătlăgele vinete, pătlăgele roșii, dovlecei, mazăre verde, fasole verde, ardeiu gras, ardeiu lung, bame, varză dulce, fasole țucără, pătrunjel.

Tai în altă parte, carne de vacă (costițe și piept) pe care le prăjești puțin în seu de vacă.

Sărezi și piperezi atât carnea cât și zarzavatul și așezi totul într'o mare strachină de pământ.

Rânduiala este aceasta: pui un rând de carne, un rând de zarzavaturi, iarăși carne, iarăși zarzavaturi și tot astfel până sus. Deasupra pui un strat de pătlăgele roșii, iar în mijlocul ghiveciului un buchet garnisit complet.

Unii pun în ghiveciu apă sau zeamă de carne. Aceasta este o eroare. Ghiveciul trebuie să se coacă numai în zeama de zarzavaturi și în zeama și grăsimea lăsată de carne. De aceea pe fundul strachinei, sau oalei de pământ, așezi un strat de seu de vacă proaspăt pentru ca să nu se lipească carnea.

Pui la cuptor câteva ceasuri.

CHIFTELE MARINATE

Faceți chiftelele ca acelea prăjite dela coloana fripturilor, și le prăjiți.

Apoi pregătiți sosul următor:

Intr'o cratiță înfierbântați unt cât un ou și rumeniți două cepe tocate mărunț. Când cepele au prins culoare, adăugați o lingură de făină și amestecați mereu să nu se prindă.

Coloarea ajungând aurie, se pun 3—4 linguri de bulion de pătlăgele roșii, amestecați câteva minute, și umpleți cu zeamă de carne sau apă pentru cantitatea chiftelelor, care trebuie să fie acoperite.

Adăogați o foaie de dafin, boabe de piper, și sare. Lăsați câteva minute să clocote, apoi puneți puțin tarhon și chiftele. Acoperiți și lăsați să pâlpâie la un foc mijlociu.

Dacă sosul nu a scăzut destul, descoperiți cratița. Cu 15 minute înainte de a servi, cine vrea adaugă puțin oțet (o lingură sau două).

RAGU DE VACĂ

Rumeniți în unt un kg. de carne de vacă tăiată în bucăți, 200 gr. șuncă afumată tăiată de asemenea și câțiva napi curățați și tăiați rotund.

Amestecați cu lingura de lemn. Când acestea sau rumenit, scoateți-le și țineți-le la cald.

Peste untul din cratiță puneți o lingură de făină să prindă coaloare, apoi umpleți cu zeamă de carne, adăugați buchetul și o ceapă în care ați înfipt un cuișor, sare și piper.

Așezați înăuntru iarăși carnea, șunca și napii, acoperiți cratița și lăsați să fiarbă la foc domol.

Se poate întrebuița și rasol fiert cald sau rece. În acest caz, carnea nu va fierbe în sos mai mult de zece minute.

CREIER LA CUPTOR

Curățați un creier și țineți-l 2 ore în apă rece în care ați pus puțin oțet. Apoi, o jumătate de oră să fiarbă în apă clocotită și de asemenea oțetită.

Intr'o tavă sau cratiță care să meargă la cuptor puneți ceapă, usturoiu și pătrunjel tocați, apoi creierul și iarăși restul aceluiași legume tocate.

Presărați deasupra pesmete, bucățele de unt, sare, piper, puțină zeamă de carne.

Să stea la cuptor, nu tocmai iute.

FRIPTURILE

FRIPTURĂ ÎN UNT

În unt fierbinte pui o carne de friptură, ori care, și o lași până ce s'a gătit; bine înțeles în timpul preparației o întorci cu furculița, apoi o scoți și o ții la cald. Iar în cratița unde a fost, pui puțin oțet, toci mărunț asmățui, pătrunjel și o idee de usturoiu, rumenești puțin și torni deasupra cărnii.

FRIPTURĂ CU CEAPĂ

Tai carnea de friptură în felii cât și ceapa în rotogoale. Sărezi și piperezi. Pui în cratiță unt și-l topești. Când e fierbinte așezi feliile de carne și cele de ceapă. Coci carnea pe amândouă părțile. În timpul pregătirii torni puțin oțet. Spre a nu se arde, torni deasupra zeamă de carne.

FRIPTURĂ GASCONĂ

Iei o bucată, de carne din regiunea rinichilor (până la 2 kg.) și o împănezi cu usturoiu mult. Pui pe fundul unei cratițe de pământ bucăți de slănină carnoasă cât și bucăți de șoricu. Umpli cu apă două

treimi și vin roșu o treime. Sărezi, piperezi, adaugi o jumătate de morcov tăiat în rondele, un cuișor, cunoscutul buchet. La foc domol timp de 4 ore.

Când servești, scoți grăsimea și buchetul și treci sosul prin sită.

FRIGĂRUILE

Tai carnea de vacă — mușchiul — în bucățele potrivite și le înșirui pe o frigăruie de lemn sau de metal. Iată un mod foarte recomandabil de a pregăti frigăruile.

Ții mai întâi carnea câteva ceasuri în sare, piper și ceapă tocată mărunț. Apoi o scoți, îi presari cimbru în praf și o așezi în frigăruie alternând carnea cu foaie de dafin și costiță afumată.

În cele două capete, să pui câte o jumătate de pătlăgea roșie.

Această frigăruie se poate face și cu mai multe cărnuri: de vacă, vițel, berbec și porc, toate deodată. Adică cărnurile alternează cu foaia de dafin pe aceeași frigăruie.

PULPA INNĂBUȘITĂ

Pui să se marineze bucăți de slănină; marinata să fie compusă din vin alb, sare, piper, pătrunjel și usturoiu.

Iei o bucată de carne de vacă, pulpă și o împănezi cu aceste bucățele de slănină.

Intr'o cratiță de pământ pui grăsimea dela rinichi de vacă și rumenești în ea câteva bucăți de slănină grasă, câteva cepe, câțiva morcovi sau carote, frunze de țelină, toate tăiate mărunț; totodată pui o foaie de dafin, cimbru, vreo doi cuișori, câteva ciuperci. Pune în cratiță și pulpa de vacă pe care o rumenești la rândul ei. Umplii cu vin tăiat cu zeamă de carne așa încât carnea să fie acoperită, apoi pui sare și piper.

Acoperi, lipești capacul și lași să fiarbă 4—5 ore. Când dai la masă, scoți carnea pe o farfurie și treci toate zarzavaturile din cratiță prin sită, apăsându-le cu un pisălog.

MUȘCHIU RUSESC

Pui într'o cratiță două linguri de oțet, șase de untdelemn, un buchet complet și trei cuișoare. În această marinată pui un mușchi de vacă care va sta acolo o noapte întreagă. A doua zi, îl scoți din marinată, îl ștergi, îl împănezi cu slănină și-l pui la cuptor fierbinte. Deasupra îi torni lichidul în care a marinat.

Când carnea e gata, cam cu sânge încă, treci sosul prin sită, iei grăsimea, pui în ea un păhăruț de smântână mai acrișoară. Amesteci, încălzești bine fără să fiarbă. Torni sosul peste mușchiu și servești.

CHIFTELE RUSEȘTI

Toci mărunț mușchiu de vacă. Li pui sare, piper, adaugi o lingură de măduvă sau puțin unt proaspăt. Frământă bine totul, pune tocătura pe o scândură unde ai preșărat făină, și cu cuțitul tai mici chiftele sau cârnăciori. Tăvălește-le în pesmete, pune-le să se prăjească în unt fierbinte. Când s'au rumenit, așează-le într'o farfurie caldă, toarnă deasupra untul, în care s'a prăjit, amestecat cu puțină smântână proaspătă.

Dai la masă cu cartofi prăjiți.

COSTIȚĂ NEGUSTOREASCĂ

O mănânci la Paris în toate birturile. Pregătirea ei este foarte cunoscută.

Pui costița în cratiță și o rumenești în unt. În altă cratiță pui să scadă un pahar de vin negru în care ai pus puțină ceapă și puțin usturoiu tocați. Retrage cratița, pune în ea unt proaspăt cât un ou și câteva picături de oțet. Amestecă și toarnă peste friptură. Poți da și cartofi prăjiți alături sau altă salată.

FRIPTURĂ COMBINATĂ

Faci o tocătură cum se face pentru chiftele prăjite, jumătate carne de vițel și jumătate de porc, gălbenușuri de ouă, albușul bătut în spumă, pâine muiată în lapte, usturoiu mai mult, pătrunjel, ceapă prăjită, sare, piper.

Din altă parte tai felii de mușchiu, vrăbioare, fleici, cotletă, sau numai una din aceste cărnuri de friptură.

În cratiță — de preferat cea de pământ — pui un strat de carne și altul de tocătură, mergând tot la fel până ce ai umplut-o. Printre straturi presari cimbru în praf, foi de dafin și piper. Sărezi feliile de carne, umpli cu vin roșu până sus. Acoperi. Lipești capacul și pui la cuptor sau pe mașină, sau pe cărbunii vetrei să se coacă vreo 7 ore.

Se poate mânca și caldă și rece această friptură.

FRIPTURĂ CU SLĂNINĂ

Iei bucăți de carne pentru friptură; mușchiu, coaste, vrăbioare, fleici; le sărezi, le piperezi. Pe fundul cratiței așterni felii de slănină cărnăsoasă (felii lungi), usturoiu curățat și strivit, pătrunjel tocat, praf de cimbru și foaie de dafin și feliile de carne. Apoi iarăși câteva felii de slănină — două cel mult — și iarăși carne și aromatele până sus. Sfârșești cu vreo două felii de slănină, usturoiu și pătrunjel tocat. Arunci câteva pahăruțe de vin, dar nu până sus și zeamă de carne dacă ai, o lingură sau două de bucătărie. În lipsă pui puțină apă. Acoperi, lași să fiarbă vreo 2 ore pe mașină, apoi descoperi și pui la cuptor până ce se gătește.

MUSCHIUL NAPOLITAN

Puneți un mușchiu împănat cu slănină într'o cratiță sau tigae, în care ați așternut felii de slănină, rondelle de morcovi și de ceapă, zeamă de carne și vin alb pe din două. Lichidul să ajungă până la jumătatea cărnei. Lăsați să fiarbă cât trebuie.

Scoateți grăsimea sosului, îl turnați peste carne și presărați hrean ras.

CHIFTELE PRĂJITE

Faci o tocătură ca aceea pentru umplutura țelinei sau a sarmalelor de varză dulce. Toci împreună două părți carne de vacă sau de vițel, încă și mai bine, și o parte carne de porc. Apoi un ou sau două întregi potrivit cu cantitatea cărnei (un ou la jumătate kg. carne), miez de pâine muiat în zeamă de carne, ceapă prăjită, pătrunjel tocat, sare, piper, puțină slănină, dacă carnea nu e destul de grasă. Toci toate acestea împreună. Faci chiftelele, le tăvălești în făină și le prăjești în unt sau untură. Se mănâncă și calde și reci.

ȘATOBRIAN (CHATEAUBRIAND)

Este o friptură clasică.

Luați carnea de biftec, dar groasă de vreo 6 sau 7 centimetri și frigeți-o pe un foc domol, cel puțin 30—40 de minute. Intoarceți carnea de mai multe ori dar nu o sărați decât după ce s'a gătit, căci altfel s'ar întări.

O altă manieră de a frige. Șatobrianul este aceea la frigare. Se așează biftecul între două bucăți de rasol și se frige la foc foarte viu până ce bucățile de rasol s'au ars în timpul acesta, șatobrianul se coace cu încetul între cele două cărnuri arse.

Această friptură se servește cu cartofi suflé.

Pentru a avea buni cartofi astfel pregătiți, tăiați-i în rondelle, ștergei-le umezeala, aruncați-i în untură nu prea fierbinte, scoteți-i un minut, apoi aruncați-i în altă cratiță cu untură foarte fierbinte. Scoteți-i cum s'au umflat, presărați sare și puneți-i în farfurie.

MUSCHIU DE VACĂ GRĂDINĂRESC

Impănezi mușchiul cu puțină slănină, îl coci în unt. Il așezi pe farfurie acoperindu-l cu sosul în care s'a copt.

Alături o salată de zarzavaturi amestecate.

MUSCHIU ENGLEZESC

Pui într'o cratiță ceapă și morcovi tăiați mărunți, cunoscutul buchet, câteva ramuri de țelină și unt proaspăt. Acoperi cratița, după ce ai așezat mușchiul peste legume și pui la cuptor la căldură moderată. Strobești carnea, din când în când, cu untul său; înainte de a fi copt deplin îl sărezi. Băgați de seamă să nu se ardă legumele.

Cum s'a copt definitiv scoți carnea și o păstrezi la căldură. Apoi untului din cratiță îi adaugi un pahar de Maderă sau alt vin dulce care să se asemeze, mai pui un pahar de vin alb și puțină zeamă de carne. Să fiarbă câteva minute. Apoi treci sosul prin sită și-i scoți o parte a grăsimii.

Deslegi atunci mușchiul, îi dai la o parte slănina ce-l acoperea și e pus pe farfurie încunjurat de legumele și sosul din cratiță.

TURNEDO (TOURNEDOS)

Tăieți într'un mușchiu o bucată mică cât podul palmei și de formă rotundă și groasă cât trei degete. Puneți carnea, fie la grătar, fie într'o tigaie cu unt să se prăjească.

Această friptură se mănâncă cu un sos făcut astfel:

Pregătiți un rântaș cu unt și făină și umpleți cu zeamă de carne, sare, piper, un gălbenuș de ouă. Amestecați, adăugați funduri și anghenari, lăsați să fiarbă câtva timp, după ce ați adăugat și pătrunjel tocat.

Turnați peste friptură și serviți.

TURNEDO GASTRONOMIC

Această friptură numită în limba franceză „Tournedos“, este tăiată din părțile subțiri ale mușchiului; să nu fie mai greu de 100 gr. Această friptură e făcută, cum am spus mai sus, ori friptă pe grătar, ori în tigaie cu unt.

Turnedoul gastronomic pentru 6 persoane este astfel făcut: Pregătește, mai dinainte, un amestec, de legume precum: 30 gr. carote, 15 gr. ceapă, 30 gr. partea slabă a șuncii crudă, puțin cimbru; totul tocat cât se poate mai mărunț. Apoi se adaugă și o foaie de dafin. Acest amestec îl rumenești în unt la foc domol, cel puțin 30 minute. Atunci adaugi un păhărel de coniac, câteva linguri de vin alb, câteva linguri zeamă de carne și puțin pătrunjel tocat. Leagă sosul cu 60 gr. unt și 125 gr. de unt de ficat (foie gras) trecut prin sită.

Pune sare pe mușchiu și saltă-i repede în unt. Pui carnea pe farfurie caldă și torni deasupra sosul.

Se servesc, pe altă farfurie, și cartofi în unt.

TURNEDOUL (TOURNEDOS) DE FRANZELUȚE

Taie câteva felii de mușchiu și pune-le să se coacă în unt proaspăt; când s'au făcut, așează carnea pe franzeluțe prăjite în unt. În cratița unde s'au făcut bucățile de carne torni două-trei linguri de vin ceva mai dulce. Să scadă puțin pe foc, apoi adaugi unt proaspăt, amesteci și torni peste canapelele de carne.

Între bucățelele de carne pune jumătăți de tomate cu partea tăiată în sus și scobite pe care le umpli cu sos bearnes. (Vezi sosurile).

Se adaugă și cartofi prăjiți în unt.

TURNEDOUL MONTE CARLO

Coci în cratița cu unt, bucata de mușchiu numită „Tournedos“ și când s'a făcut, o scoți pe farfurie de dat la masă.

Peste carne torni un sos tomat în care s'a pus și puțin usturoiu pisat.

De jur-împrejur fasole verde făcută în unt proaspăt.

TURNEDOUL CU MĂDUVĂ

Coci friptura, cum am arătat mai sus, apoi o așezi pe o farfurie caldă. Apoi pui deasupra măduvă de vacă rumenită în unt proaspăt, iar garnitura; mazăre boabe săltate în unt.

TURNEDOUL PE ZARZAVATURI

Coci mușchiul în unt și untdelemn.

În altă parte coci în unt și untdelemn următoarele elemente: ceapă tocată subțire, felii de pătlăgele vinete, vreo doi ardei lungi cojiți și tăiați subțire, în sfârșit câteva pătlăgele roșii fără pieliță și semințe, pătrunjel tocat, sare și piper.

În oala în care s'a fript carnea torni puțină zeamă de carne, frece fundul cratiței, amestecă și toarnă peste carne și legume.

PÂRJOALA NEGUSTORULUI

Ia o pârjoală de bună calitate, sareaz-o, pipereaz-o și rumenește-o în unt proaspăt fără acoperirea tigăiei. La jumătatea rumenirii, întorci carnea. Când o picătură de sânge începe să se ivească, pârjoala e gata. Scoate-o din tigaie și ține-o la cald. Scoate untul în care s'a copt; pune în locul lui o linguriță de ceapă tocată și un pahar de vin roșu. Să scadă aproape cu totul. Apoi, dar nu pe foc, bați 50 gr. unt, proaspăt și-l torni peste ceapa și zeama unei jumătăți de lămâie. Torni acest sos pentru pârjoală și servești împreună cu cartofi prăjiți.

FRIPTURĂ PROVINCIALĂ

Taie în bucăți carnea de vacă din pulpă. Impănează fiecare bucată cu slănină tăvălită într'un praf amestecat de sare, piper și cimbru, udă cu 500 gr. vin alb, un pahar de coniac, câteva linguri de untdelemn. Să stea carnea toată noaptea în acest amestec.

A doua zi, untezi o oală de pământ, apoi iei: bucăți de șoricium tăiate pătrat, bucăți de costiță afumată, acestea două opărite puțin, morcovi și ceapă tăiate în rotogoale, buchetul, un cățel de usturoiu strivit. Adaugă câteva pătlăgele roșii fără pieliță și semințe. Toate aceste legume le amesteci împreună. Cu jumătatea acestui amestec, garnisești fundul oalei, pui deasupra bucăți de carne, de șoricium și de costiță, acoperi cu restul legumelor, apoi restul cărnei șoriciumului și costiței. După fiecare strat, pui sare și piper. Torni apoi tot lichidul

în care s'a marinat carnea în cursul nopții, adăugi un pahar de vin alb, o bucată de coajă de portocală uscată.

Acoperi hermetic cratița, lipind capacul cu hârtie, o pui pe mașina fierbinte și, când auzi că fierberea a început, treci mâncarea la cuptor unde, timp de trei ore, se va coace încet și regulat.

În sfârșit scoți din oala din cuptor, ridici capacul, speli marginele vasului, arunci buchetul și coaja de portocală, scoți din grăsime și duci la masă în oala de pregătire.

Recomandăm această delicioasă mâncare.

COSTIȚA CU CIUPERCI

Această friptură se coace în unt fierbinte pus într'o cratiță.

Când s'a făcut, o scoți pe farfuria de servit.

Apoi în cratiță torni un pahar de Maderă sau alt vin alb, frece fundul cratiței apoi adăugi un număr de ciuperci mici coapte, untul în care s'au copt și puțină zeamă de carne. După 2—3 minute de stat pe foc, pui ciupercile în jurul costiței, treci sosul prin sită și-l torni peste friptură.

Însoțești cu cartofi în orice fel.

MUȘCHIU SPANIOL

Pui într'o cratiță o bucată de mușchiu împănat și înfășat cu slănină. Umpli cu zeamă de carne și vin alb pe jumătate. Adăugi foaie de dafin, sare, piper, nucșoară rasă și scorțișoară pisată. Să fiarbă domol un ceas și jumătate.

După acest timp mai adăugi stafide și să mai fiarbă cam 30 de minute.

Pui friptura pe farfurie caldă și torni sosul peste el.

GRĂTARUL

COSTIȚA (ENTRECOTE) REGIONALĂ

Unge carnea cu unt sau cu untdelemn, presară puțină sare și puțin piper și pune la grătar.

După ce s'a fript pârjoala, o scoți pe farfurie și torni deasupra ei puțină zeamă de carne în care ai amestecat puțin unt proaspăt.

Această friptură se însoțește cu cartofi prăjiți, copți, suflați, etc., după dorință.

MITITEI

Iată o friptură populară, care a trecut chiar granița. Numele are origină istorică, datează din anul 1872 sau 1873, nașul a fost popularul umorist de odinioară, N. T. Orășanu, supranumit Nichipercea, după numele unui ziar umoristic pe care l-a redactat sub domnia lui Vodă-Cuza.

Pe vremea aceea birtul lui Iordache Ionescu din strada Covaci, situat exact unde este astăzi birtul cu același nume, era un mic birtuleț instalat într-o căsuță mărunță, unde intrai aplecându-te spre a nu te lovi cu capul de pragul ușii. Birtul își făcuse reputația unui restaurant unde se mănâncă bune fripturi, buni cârnați și „bune mâncări“.

Intr-o bună dimineață lui N. T. Orășanu îi veni ideea să alcătuiască un vocabular original de mâncări. Și lucrul fu făcut. Acest vocabular făcu, în bună parte, popularitatea restaurantului care fu cunoscut de atunci, sub numele de „La Iordache“ și care mai purta și numele convențional „La Idee“.

Și iată de ce:

Lista de mâncări începea cu țuica, urma cu celelalte pregătiri și sfârșea cu vinurile. Pe cât ne aducem aminte, iată o parte din aceste supranume:

Țuica: O idee. Apa: O naturală. Pâinea: Abundența. Scobitoarea: O baionetă. Ardeiul roșu: O torpilă. Varză acră: Origină de Belgrad. Ghiața: Cremă de Siberia. Cârnați mici: Mititei. Cârnatul mare cu piele: Patrician. Fleica: O inocentă. Cafeaua turcească: Un taifas. Un litru de vin cu o sticlă de borviz: O baterie. Paharele care însoțeau bateria: Semiplutoane. Tacâmul: Regulamentul. Plata: Protocolul, etc.

Dintre toate aceste numiri, toate au pierit încetul cu încetul, numai două au supraviețuit, ceva mai mult; au fost adoptate la toate restaurantele, grădinile, cârciumile, bodegile; acestea sunt: Bateria și mititeii.

Până la un punct, pe ici pe colo, mai trăiesc încă și „Patricienii“, iar „Protocolul“ se mai aude, câteodată, la „Iordache“.

Acum să arăt ce este pregătirea „Mititelului“. Rețeta o avem dela restaurantul Ghiță Iordăchescu.

Se ia carne moale de vacă, în special dela ceafă cât și din pulpă în cantități egale. Se taie bucăți, se adaugă seu de vacă subțire (adică prapor), se taie la fel și se amestecă.

La 2 kg. de carne se pun 200 gr. seu, se sarează, se amestecă bine și se toacă cu mașina, se trece mai întâi printr'o sită mai deasă, apoi printr'o sită mai rară.

Tocătura o închizi într'o pânză impermeabilă și o așezi în ghiață sfărâmată, unde stă cel puțin 5—6 ore.

După ce ai scos-o din ghiață, o pui într'o cratiță și adaugi chimion și enibahar pisat în cantitate de 30 gr. Apoi să ai un vas cu zeamă de carne și usturoiu strecurat, din care să adaugi tocăturii în timpul când o frământă și se leagă bine carnea.

Pe urmă agăți mașinii de tocat o pompă cu care formezi cârnați învârtind de manivela mașinii; cu o mână învârtești și cu alta prinzi cârnații atât de lungi cât îi dorești.

Apoi îi frigi la grătar pe foc iute, grătarul fiind încins.

În timpul friptului unge-i cu o pană muiată în zeamă de carne. Când s'a umflat, mititelu e gata.

PATRICIENI

Sunt cârnații cei mari cu piele, care se cumpără dela cârnățării și unele băcării. Se frig pe grătar fierbinte și pe un foc puternic, adică pe grătarul pus pe un jăratăc adânc cel puțin de o palmă. Trebuie să se frigă încet.

PÂRJOALĂ (entrecote)

Coasta de vacă se curăță și se subțiază cât de mult. Se pune piper și praf de cimbru. Sare nu se pune decât atunci când friptura este aproape gata.

FLEICI

Sunt două feluri de fleici, cea numită „curea” și cea de „deșert”. Fleica curea este subțire și lungă și trebuie să fie grasă, fleica de deșert nu are de loc grăsime.

Aceste fripturi se frig la fel pe grătar, în aceleași condițiuni ca și pârjoala; dar nu se pune cimbru.

VRĂBIOARĂ

Animalul nu are decât 2 vrăbioare, totuși măcelarii vând multă carne sub cuvânt că ar fi vrăbioară.

Vrăbioara adevărată este o excelentă friptură, foarte gustoasă. Se frige pe grătar ca și fleicile și pârjoala. Dar trebuie friptă nici prea uscată, nici cu sânge.

FICAT LA GRĂTAR

Frigeți pe grătar felii de ficat. Focul să fie repede.

Intr'o cratiță cu unt fierbinte, puneți multă ceapă tocată și vreo 2 căței de usturoiu tocați la fel spre a se rumeni. Adăugați zeama unei jumătăți de lămâie.

După ce ficatul s'a fript, așezați-l în farfurie felii, apoi puneți toată tocătura de legume, acoperiți cu celelalte felii de ficat și turnați deasupra sosul căruia i-ați adăugat pătrunjel tocat.

XVII. CARNEA DE VIȚEL

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Când mergem în piață și cumpărăm carne de vițel, un număr de măcelari ne invită să cumpărăm carnea aceasta expusă pe tarabe sau atârnată în cuiu. Dar cum să recunoaștem când carnea de vițel este proaspătă și de bună calitate?

Iată indicațiile.

Carnea de vițel de bună calitate este albă, foarte puțin trandafirie. Carnea trebuie să fie acoperită de grăsime, o grăsime albă întinsă peste tot și mai mult în regiunea rinichilor. Pe când carnea de vițel de o calitate inferioară e de culoare mai închisă, foarte trandafirie, iar grăsimea ei e puțină și cam cenușie.

Apoi alte observații de mare importanță: carnea de vițel s'o pregătești și s'o mănânci de îndată ce ai cumpărat-o. Carne de vițel nu trebuie păstrată de azi pe mâine, fiindcă se strică foarte ușor.

Cel mult carnea cumpărată dimineața să fie gătită seara. Până atunci *păstrați-o atârnată de un cuiu*, iar nu pe o farfurie, sau un vas de bucătărie. Fiindcă partea care stă lipită de vas devine lipicioasă și primește o culoare pământoasă.

Tot astfel să nu cumpărați nici carnea de vițel prea tânăr. Ceea ce măcelarul vă prezintă ca un vițel de lapte este carnea unui vițel de cel mult trei săptămâni care a fost ucis atât de hain, spre a-i vinde pielea la tăbăcari.

Carnea unui astfel de vițel e fără gust, culoarea este cam verzuie, grăsimea cam cenușie și când o freci între degete e săpunoasă. Oasele sunt aproape flexibile, măduva e moale și aproape curge.

Nu cumpărați o astfel de carne.

TOCANĂ DE VIȚEL

Taie carnea bucățele și o prăjești în slănină tocată, acoperă, lasă ca să salte puțin, apoi aruncă peste ea ceapă tocată mai multă. Las-o să fiarbă în zeamă de carne și, din când în când, pune câte puțină carne. Adaugă sare, piper și ardeiu roșu.

O dai la masă după ce ai turnat peste carne câteva linguri de smântână.

EINGHEMACHT

Taie carnea mărunț și salt-o puțin în unt sau în grăsime spre a se rumeni. Scoți carnea și în acea grăsime pui o lingură de făină pe care o amesteci cu lingura de lemn. Ții cratița pe foc domol. Când făina e aproape de a se rumeni, torni în ea zeamă de carne și vin alb (trei părți zeamă și o parte vin). Așezi bucățelele de carne, pui sare, piper, ceapă tăiată, pătrunjel, o felie de lămâie și lași să fiarbă încet. Se pot pune și ciuperci.

FRIPTURĂ INNĂBUȘITĂ

Taie într'o cratiță slănină, ceapă și morcovi, țelină și alte zarzavaturi. Ia apoi o bucată de carne de vițel pentru friptură și o pune netăiată peste zarzavaturi, adaugă zeamă de carne și acoperă. Să fiarbă pe foc domol. Strobești, din când în când, carnea cu zeama ei, când e aproape gata o pui descoperită la cuptor. Sosul îl treci prin sită și-l torni peste carne. Poți adăuga sosului vin sau slănină.

FRICANDEAU

Această friptură are multă asemănare cu cea de sus.

Iei carne de vițel din regiunea rinichilor și o împănezi cu slănină.

Intr'o cratiță pui bucățele de unt sau de slănină, așterni apoi morcovi, ceapă tăiată în rondele, o foaie de dafin, cimbru. Carnea o sărezi bine apoi o pui deasupra zarzavatului. Acoperi cratița și o pui la foc moderat. Lași să se facă fără a descoperi și fără a pune apă sau zeamă de carne. Când carnea e gata, acoperi și o pui la cuptor, unde o strobești cu zeamă lăsată din ea și din zarzavaturi.

Scoți friptura, o pui pe farfurie și zarzavaturile le treci prin sită subțire zdrobindu-le.

Acest fricandou se poate face și umplând cu zeamă de carne.

TOCANĂ FRANCEZĂ (RAGOUT JARDINIÈRE)

Pentru 12 persoane iei 2 kg. de carne de vițel pe care le rumenești în unt. În altă cratiță rumenești legumele, 24 arpagicuri, mazăre boabe, unul sau doi morcovi în rondele, buchetul.

După ce legumele s'au rumenit, le pui deasupra cărnei, în cratiță mai adaugi vreo 12 cartofi tăiați în bucăți, strobești cu o lingură de făină, sare, piper și zeamă de carne.

Se face la fel cu carnea de berbec.

Acoperi și lași să fiarbă până ce e gata.

FRIPTURĂ DE VIȚEL PENTRU BOLNAVI

Ia o felie de carne de vițel, bate-o, leag-o să stea rotundă, pune-o într'o cratiță cu unt și cu sare, pune-o să se frigă încet la cuptor stropind-o cu zeama ei. Pune-o în farfurie și toarnă-i deasupra zeama.

VITELE CU SMÂNTÂNĂ

Taie în bucăți mici carne de vitel și pune-o la foc cu unt, sare și piper. Acoperă și pune la foc. Când va fi pe jumătate făcută, adaugă-i 60 gr. făină, amestecă și, când făina tinde să se rumenească, toarnă deasupra 50 gr. smântână. Să fiarbă pe foc domol și când dai la masă toarnă sosul prin sită peste carne.

VITELE SUB TOCĂTURĂ

Pune o bucată de carne de vitel să se marineze în untdelemn, sare și piper. Să stea 12 ore.

Scoți vitelul și-l pui într-o cratiță în care, în prealabil, ai pus unt proaspăt, care s'a topit și înfierbântat. Deasupra cărnei așezi o tocătură compusă din miez de pâine, slănină, ceapă, usturoiu, pătrunjel, gălbenușuri de ouă cât trebuie cât și albușul dela un ou.

Pune la cuptor la foc domol.

SULURI DE VITEL

Peste feliile de vitel așează partea slabă a bucăților de șuncă.

Apoi faci următoarea tocătură: grăsimea șunței întrebuintată, pătrunjel și ciuperci tocate, 50 gr. de rântaș (unt cu făină) și fierbe 10 minute, amestecând mereu. Peste fiecare bucată de vitel și șuncă întinzi din această tocătură. Lasă să se răcească, răsuțește carnea cu tocătura înăuntru și leagă sulurile cu ață.

Rumenește aceste suluri în unt. Adaugă tot ce a rămas din tocătură, sare, piper și coci încă o jumătate de oră.

Când s'a gătit, desfăci ațele sulurilor și torni peste ele sosul trecut printr-o sită cu ajutorul unui pisălog.

COTLETE ÎN PLIC

Lei costițe mici de vitel și le marinezi, timp de o noapte sau o zi, în untdelemn în care ai pus pătrunjel, ceapă, usturoiu, ciuperci, toate tocate mărunt, sare și piper.

Apoi într-o hârtie, de două ori mai mare ca cotleta, și pe care ai uns-o cu unt, presari pătrunjel tocat. Pui cotleta, pui deasupra alt rând de pătrunjel, închizi bine hârtia și frigi la grătar.

Servești în hârtie.

BLACHETA DE VITEL

O jumătate kg. de piept de vitel, o tai în bucăți. Pune-le într-o oală și toarnă deasupra apa fierbinte până ce carnea e acoperită. Sărezi. După 20. minute scoți carnea.

Apoi faci sosul acesta:

Pui într-o cratiță unt cât o jumătate de ou; când s'a topit pune 2 linguri de făină, amestecă cu lingura de lemn și nu lași să se rumenească; adaugă 2 pahare de apă, sare, piper și buchetul fără usturoiu.

Când sosul a devenit alifios, pune carnea precum și câteva ciuperci și arpagicuri. Aceste două elemente nu trebuie puse decât trei sferturi de oră înainte de a da la masă.

FICAT DE VIȚEL LA CRATIȚĂ

Proporțiile pentru 4 persoane.

Iei o jumătate kg. de ficat, îl tai în felii și-l pui în cratiță cu unt cât un ou, dar numai după ce untul s'a topit și înfierbântat. Sărezi, lași 15 minute pe foc și când furculița intră ușor în ficat fără să iasă sânge, ficatul e gata.

Servește cu un sos maître d'hotel. (Vezi sosurile).

FICAT DE VIȚEL CU ARPAGIC

Un kg. de ficat îl împănezi cu slănină. Pune în cratiță unt sau altă grăsime. Când s'a topit pune ficatul și întoarce-l pe toate părțile spre a se rumeni. Când s'a rumenit scoate-l și fă în acea cratiță un rântaș. Apoi pui, când rântașul e gata, sare, piper, buchetul, bucăți de morcovi sau carote, o duzină de arpagicuri. Apoi ficatul și apă astfel ca acesta să fie acoperit pe jumătate.

Să fiarbă cam 2 ore jumătate.

Il scoți pe farfurie și îl servești cu legumele împrejur și cu sosul turnat deasupra.

ESCALOP „FRANCHARD“

Iei o bucată de vițel pentru escalopă și o tai în felii; aceste felii le rumenești repede în unt. Din altă parte toci mărunț: asmațui, pătrunjel, tarhon mult, cimbru și un cățel de usturoiu. Pui toate acestea lângă vițel, sărezi și piperezi. Mai pui și câteva ciuperci spălate cu oțet și tăiate mai mari.

Legi cu o lingură de făină, amestecând mereu, pentru ca să scadă bine.

La masă adaugi peste escalopă, sosul și două pătlăgele roșii fierte și trecute prin sită.

La fel se pregătește și puiul de găină dar fără sosul de pătlăgele.

MÂNCARE DE VIȚEL CU OREZ

Să fierbi trei rinichi; după ce s'a luat spuma, rinichii se taie în felii subțiri.

Prăjești 4 cepe de mărime mijlocie și taie-le felii după ce s'au rumenit, adăogând zeamă de carne și făină pe un vârf de cuțit. Acestea vor fierbe împreună, apoi vor fi strecurate.

În acest sos strecurat, adaugă rinichii, o foaie de dafin, puțin piper boabe, și un pahar de vin alb.

Lași să fiarbă toate împreună la foc domol.

Din altă parte ai fiert orez în apă sărată, dar bobul să rămâie neterciuit.

În farfurie așezi rinichiul la mijloc, iar orezul de jur-împrejur.
Această mâncare se face și cu rinichi de porc.
Unii fac această mâncare fără ceapă.

ȘNIȚEL DE VIȚEL

Luați carne dela pulpă, băteți-o, tăiați-o în felii subțiri, sărați și piperați.

Tăvăliți carnea în ou bătut, apoi în praf de pesmete sau în făină și puneți în cratița în care ați înfierbântat untul.

Întoarceți pe cealaltă parte, de îndată ce s'a prăjit pe o parte.

Tot la fel se pregătesc costițele de miel și puiul foarte tânăr de primăvară.

VIȚEL BURGHEZ

La un kg. și jumătate de vițel, împănează-l cu slănină și leagă-l spre a nu se răspândi.

Umple cu doi litri zeamă de carne, un picior de vițel, o bucată de șoricu. Pune să fiarbă.

La întâiul clocot adaogă:

400 gr. morcovi, 300 gr. ceapă, 3 cuișoare în ceapă, un buchet, sare și piper.

Să fiarbă domol 3 ore cu capacul pus numai pe a treia parte a cratiței.

Cu 20 minute înainte de a scoate carnea, acoperă complet punând foc peste capac.

Stropește cu zeama din cratiță, de 5, 6 ori în timpul fierberii.

Când vițelul e fiert, scoate-l în farfurie, aruncă buchetul și trece sosul prin strecurătoare.

O parte a sosului rezerv-o pentru a doua zi, spre a fi mâncat transformat în aspic.

VIȚEL PROVENSALE

1 kg. de piept de vițel tocat în bucăți de 6 centimetri pătrați. Tai și 200 gr. ceapă, toci împreună 1/2 foaie de dafin, puțin cimbru și 1 cățel usturoiu.

Intr'o cratiță pune 100 gr. untdelemn. Pune carnea, ceapa, dafinul, cimbrul, usturoiul cu sare și piper.

Pune pe foc domol, cu jăratice peste capac. Să fiarbă 2 ore, amestecând cu lingura de lemn din 5 în 5 minute. Adaugă 500 gr. zeamă de carne și 2 linguri de pătrunjel tocat.

Să mai fiarbă 5 minute. Pui carnea în farfurie, torni sosul peste ea și servești.

FICAT DE VIȚEL (PREGĂTIRE ITALIANĂ)

Taie 1 kg. ficat în felii lungi groase de 2 centimetri.

În cratița cu unt proaspăt topit pune aceste bucăți să fiarbă 6 minute; 3 pe o parte, 3 pe cealaltă.

Scoate ficatul din cratiță și ține-l la cald.

În untul rămas pune: 25 gr. făină, 25 gr. eșalotă sau ceapă tocată, câteva ciuperci spălate, curățate și tocate.

Amestecă pe foc adăugând 200 gr. vin alb și 200 gr. zeamă de carne. Să scadă zece minute. Adaugă sosului o lingură de pătrunjel tocat. Dacă sosul e prea scăzut, mai adăogați puțină zeamă de carne. În cazul contrar, mai ține pe foc să scadă.

FICAT DE VIȚEL PREGĂTIRE ENGLEZĂ

Taie un kg. de ficat în felii lungi de 2 centimetri; tăvălește în făină, după ce le-ai sărat și piperat. Pune-le în cratița cu unt să le rumenești. Rumenește câte 3 minute în fiecare parte. Scoate-le și ține-le la cald.

În untul cratiței pui să se rumenească felii de slănină slabă (costiță afumată). În farfurie pui straturi de ficat și de slănină, iar în mijlocul cărnei, cartofi fierți. Toarnă sosul deasupra și zeama unei jumătăți de lămâie.

Presară pătrunjel ras.

FICAT DE VIȚEL BURGHEZ

Impănează 1 kg. ficat cu slănină tăvălită în sare și piper. Rumenește ficatul în unt, întorcând bucata de mai multe ori.

Când s'a prăjit, scoate-l la cald, iar în cratiță pune 20 gr. făină. Amestecă pe foc cu lingura de lemn 4 minute. Adaugă: 500 gr. apă, 500 gr. vin alb, un buchet, o ceapă cu 2 cuișoare, sare, piper.

Să fiarbă.

Pune din nou ficatul în cratiță și adaugă 2 bucăți carote.

Acoperă pe trei sferturi și lasă să fiarbă la foc foarte domol.

După 2 ore de fierbere, adaugă 10 cepe tăiate lungi de 3 centimetri, curățate și rumenite în unt.

Să mai fiarbă un ceas.

Scoți ficatul în farfurie. Treci sosul prin strecurătoare, după ce ai aruncat buchetul și ceapa unde au fost înfipite cuișoarele; torni sosul peste ficat și servești.

Morcovii și cepele vin alături.

PICIOARE DE VIȚEL SOS „POULETTE“

Ia 2 picioare de vițel și scoate-le osul cel mare din mijloc. Opărește-le și fierbe cu: ceapă, buchetul, 1 cățel de usturoiu, 1 cuișor înfipt în ceapă, 100 gr. oțet, 120 gr. apă, sare, piper.

Când picioarele au fiert, scoate micile oscioare cu cea mai mare

grijă, iar carnea o pui între două scânduri cu o greutate deasupra, pentru ca să se scurgă apa. Ții așa spre a se răci.

Taie fiecare picior în 8 bucăți de aceeași mărime. Apoi pui picioarele în 600 gr. de sos poulette. (Vezi sosurile).

Pune să fiarbă până la întâiul clocot.

ESCALOPE UNGUREȘTI

Rumenești în unt mai multe felii de vițel, apoi le scoți și le ții la cald.

Pune în locul lor în unt 100 gr. ceapă tocată și opărită. Când ceapa s'a rumenit, toarnă deasupra 200 gr. smântână acră și 100 gr. zeamă de vițel. Adaugă zeama scoasă din vițel. Pune pe foc să scadă. Trage cratița de pe foc și introdu unt proaspăt.

Pune escaloapele în farfurie, toarnă sosul peste ele, și de vrei adaugă și găluști de făină.

VITEL CU ȘUNCĂ „SINGARA“

Ia mai multe cotlete de vițel și scoate-le oasele. Rumenește-le în unt. Scurge untul și adaugă 400 gr. zeamă de vițel și 300 gr. sos spaniol. Să fiarbă încet.

Taie din șuncă atâtea felii câte cotlete ai și de aceeași mărime cu cotletele; să fie groase de 1 jum. centimetru. Rumenește șunca în unt timp de 5 minute.

Pune cotletele în farfurie, peste fiecare o bucată de șuncă. Sosul cotletelor îl cureți de grăsime, îl treci prin sită și-l torni peste cotlete.

Sosul spaniol este un sos care se prepară din: carne de vițel trei sferturi, carne de vacă un sfert, buchetul, sare, piper, un rântaș de unt cu făină, carote..

Când a fiert îndestul, îl treci prin sită după ce ai scos grăsimea.

Sosul se păstrează chiar 4 zile și se întrebuințează la unele mâncări în bucătăria franceză.

Lipsind acest sos, se poate pregăti unul care să se asemene.

COTLETE DE VITEL „A LA DREMY“

Ia 12 cotlete cu os. Impănează cu limbă afumată, slănină și trufe. Pune cotletele într'o cratiță cu 500 gr. zeamă de carne și legume și 300 gr. zeamă de vițel, vacă și pasăre, fierte împreună. Acoperă cotletele cu o hârtie, acoperă și cratița ermetic și pune pe foc.

Când cotletele s'au fiert, pune-le în altă cratiță; toarnă deasupra zeamă de carne (consomé).

Când e gata, pune în farfurie, toarnă sosul deasupra, trecut prin sită și adaugă fasole verde.

VITEL GRĂDINĂREȘTE

Ia o bucată de carne dela rinichi, căreia îi vei lăsa două coaste.

Scoate rinichiul, i-ai grăsimea, pune-l înăuntrul carnei, sarează și piperează. Indoaie carnea pentru ca să acopere rinichiul și mușchiul

cel mic. Leagă pachetul ca să nu se desfacă, apoi pune-l în cratiță cu un litru zeamă de vițel și 1 litru zeamă de vacă. Acoperă cu o dublă hârtie untată.

Să fiarbă 2 ore; în timpul acesta stropește de 6 ori cu zeama dinăuntru.

În farfurie pui carnea încunjurată de mai multe legume rumenite în unt, adică: conopidă, carote, napi, ceapă prăjită, vârfuri de sparanghel etc.

VIȚEL MARENGO

Taie vițelul în bucăți potrivite ca pentru oricare mâncare cu sos. Pune bucățile sărate și piperate să se rumenească în untdelemn. După ce carnea s'a rumenit adaugă o ceapă tăiată. Adaugă și 200 gr. vin alb, făcându-l să scadă pe jumătate. Apoi umpli cu 800 gr. zeamă de carne și 2 linguri de sos tomat. Să fiarbă un ceas și jumătate.

Această mâncare trebuie pregătită cu destul usturoiu. De aceea, îndată ce s'a rumenit carnea, trebuie să adăogați câțiva căței de usturoiu curățați.

FLÈICA DE VIȚEL

Iei o bună bucată de vițel, o tai bucăți și o pui într-o cratiță cu un litru de zeamă de carne și 1 litru esență de carne și legume. Neavând această esență se pune numai zeama de carne. Acoperă și lași să fiarbă o oră.

Adaugi apoi un număr de cartofi tăiați bucăți, puțin morcov tăiat foarte subțire, câteva arpagicuri, fasole verde, mazăre verde.

Să fiarbă acoperit pe foc domol până ce toate legumele și carnea s'au fiert.

RINICHI DE VIȚEL „MAITRE D'HOTEL“

Spintecă rinichiul în două ca să formeze două părți egale în lungime. Bate-l ușor să se lățească; pune sare și piper. Rumenește bucățile în unt, tăvălește-le în ou și pesmete și pune-le la grătar câte 5 minute pe fiecare parte.

Scoate-le de pe grătar. Fă un sos Maître d'hotel (vezi sosurile). Pune sosul în farfurie și rinichiul deasupra.

RINICHI DE VIȚEL CU SOS

Taie rinichiul în două, în lungime, apoi fiecare parte în bucățele groase de $\frac{1}{2}$ centimetru.

Pune 100 gr. unt în cratiță și când s'a înfierbântat pune bucățile de rinichi, sare și piper. Saltă cratița mereu pentru ca toate bucățile să se coacă egal. După 6 minute pune rinichiul într-o strecurătoare să se scurgă untul.

În altă cratiță pune 300 gr. vin alb, sare și piper; să scadă pe un sfert. Pune iarăși rinichiul în cratiță și presară deasupra 25 gr. de

făină. Saltă 2 minute, apoi adaugă vinul, 1000 gr. apă, și 100 gr. zeamă de carne. Să fiarbă un minut; apoi adaugă o lingură de pătrunjel tocat.

Servește.

Tocmai la fel se pregătesc și rinichii de vacă.

CAPUL DE VIȚEL

La un cap de vițel, taie capul în două, după ce l-ai curățat de cărnuri; retrage limba și creierii. Limba o pui într'o farfurie, iar creierii în apă rece. Fiecare jumătate de cap tai-o în 3 părți; bucata cu urechea, să aibă forma exact pătrată.

Opărește aceste părți timp de 20 minute. Scoate-le, scurge-le și pune-le în apă rece.

Apoi toacă subțire 200 gr. grăsime de vacă și pune într'o cratiță mare. Pune să se topească grăsimea. Când a devenit perfect lichidă, pune înăuntru: 200 gr. făină, 6 litri de apă, 100 gr. ceapă, 1 buchet garnit, 1 cățel de usturoiu, 3 cuișori, 500 gr. oțet, 40 gr. sare, 20 gr. piper.

Amestecă cu lingura de lemn și la întâiul clocot pune capul în cratiță împreună cu limba.

Să fiarbă 2½ ore pe colțul mașinii. Acoperă capul cu o hârtie pentru ca părțile neacoperite de apă să nu se înnegrească. Cratița să fie acoperită cu capacul pe trei sferturi.

Când limba a fiert, jupoi limba de pielea ei albă și o spinteci în două în lungime, fără a despărți de tot bucățile.

Creierul, în timpul acesta l-ai curățat de pielea lui neagră, apoi l-ai mai ținut o oră în apă rece. Când s'a albit bine, îl pui să fiarbă în 1½ litru apă, sare și 50 gr. oțet. Să fiarbă 30 minute.

Pui toate bucățile pe farfurie și servești, cu un sos compus din oțet, untdelemn, ceapă tocată, pătrunjel tocat și capere.

SANDVICIURI DE VIȚEL

Iei felii escalopate de vițel și de vacă. Le bați bine spre a le lăți. Faci apoi o tocătură cu: carne de cârnaț, ciuperci, miez de pâine muiat în lapte, trufe dacă ai, sare și piper. Fă amestecul, ia din el și pune între o felie de vițel și alta de vacă. Legi câteva sandviciuri ce ai făcut și le pui să se coacă într'o cratiță cu unt și slănină.

Servești cald cu sosul deasupra.

VIȚEL CAVALERESC

Opărește spată de vițel pe care o împănezi cu slănină tăiată foarte subțire. Pune carnea într'o cratiță și toarnă deasupra zeamă de vițel sau de vacă, pe care o piperezi ușor. Cu capacul acoperit să fiarbă 10 minute. Descoperă cratița și pune-o la cuptor. Stropești des pentru ca să se glaseze carnea, adică să se coloreze închis. Scoate carnea, pune-o în farfurie și tai-o în mai multe părți.

Zeama fă-o să scadă punând înăuntru ciuperci, pătrunjel tocat, zeamă de lămâie și sos spaniol. (Vezi sosurile).

Unii adaugă la fiecare bucată de carne o frigăruie în care înfig o ciupercă coaptă în unt și un rac. Dar nu e indispensabil.

COTLETE DE VIȚEL BORDELEZE

Fă o tocătură cu rămășițe de păsări fripte, ciuperci, pătrunjel, eșalotă, sau în lipsă, ceapă, sare, piper, un ou întreg și o bucată de miez de pâine muiat în zeamă de carne. Intinde o parte a tocăturii într'o tavă; pune cotletele deasupra și acoperă cu restul tocăturii. Adaugă bucățele de unt. Pune la cuptor nu prea fierbinte să se coacă cel puțin o oră.

VIȚEL MONTROUGE

Intr'o tigare pune: o ceapă tocată în rotogoale subțiri, o carotă tăiată la fel, un buchet garnit, câteva bucățele de slănină. Așează și vițelul sărat și piperat, udă cu unt proaspăt topit, așează la cuptor până când carnea începe să se coloreze, stropește cu untul din tigare, acoperă cu o hârtie untată, pune capacul și mai lasă la cuptor $\frac{1}{2}$ oră. După acest timp scoate tigaia din cuptor, ia vițelul și pune-l într'o cratiță caldă și-l acoperă iarăși cu hârtie. În tigare toarnă 100 gr. de vin de Porto și amestecă mereu ca să desprinzi cele depuse pe pereții tigăiei. Când lichidul a scăzut la jumătate, adaugă 250 gr. de smântână și lasă până ce ai obținut un sos bine legat pe care îl treci prin sită. Sosul acesta ține-l la cald la bain-marie.

Curăță 500 gr. de ciuperci, taie-le subțiri și pune-le într'o tigare cu 50 gr. unt fierbinte și salată până încep a se colora. Umplesu ciupercile cu sosul de smântână, și lasă să fiarbă bine.

Vițelul taie-l în escalope, așează feliile în jurul ciupercilor pe care le-ai pus în mijloc.

Garnisești cu felii de lămâie.

VIȚEL FRIPT ÎN MARINATĂ

Marinează timp de 8 ore în oțet, untdelemn, sare, piper, dafin, cimbru, pătrunjel, 3—4 cuișoare, morcovi, tăiați rotogoale, și 2 cepe la fel, o bună friptură de vițel împănată cu slănină. Intoarce de mai multe ori vițelul în marinată. Apoi pui carnea la cuptor stropind-o cu marinata ei. Vițelul trebuie să fie bine fript. Când e gata, treci sosul prin sită și-i adaugi o linguriță de feculă de cartofi subțiată cu o picătură de apă.

Pui vițelul în farfurie, torni peste el sosul și-l treci câteva minute la cuptor, ca să prindă o culoare frumoasă.

VITELUL CASEI NOASTRE

Pune într'o cratiță unt sau untură și infierbântă-l, apoi pune să se rumenească 125 gr. de costiță afumată în bucățele. Scoate costițele și ține-le la păstrare apoi pune în loc 1 kg. și jumătate carne de vițel. Scoate grăsimea și toarnă 3 pahare de zeamă de carne, iar dacă nu e, pune apă. Când fierberea tare a început, trage cratița mai spre margine pentru ca focul să se potolească și pui o lingură, nu tocmai plină, de făină pe care ai subțiat-o prealabil într'o jumătate pahar de apă rece. Amesteci până ce începe clocotul. Atunci pui costițele, 3 cepe și 4 cartofi tăiați mărunt, buchetul cunoscut, sare și piper.

Acopere cratița și lasă să fiarbă domol 2 ore și jumătate, întorcând carnea din timp în timp.

Când zeama a scăzut pe jumătate, trece-o prin sită și toarn-o peste carne și legumele așezate în farfurie.

ESCALOPA NATURALĂ

Infierbântă tare într'o cratiță, unt proaspăt cât o nucă și 3 linguri de untdelemn.

Apoi taie escalope de vițel sărate și pipărate. După 5 minute întoarce-le pe cealaltă parte. După alte 5 minute scoate-le și ține-le, pe o farfurie la cald.

Scoate grăsimea din cratiță și toarnă, în loc, 12 linguri de vin alb și zeamă de carne sau apă, în părți egale. Cu o lingură de lemn răzuie fundul cratiței spre a scoate tot ce s'a prins. Să fiarbă tare 2 minute. Trage cratița de pe flacăre și adaugi unt cât trebuie. Apoi toarnă acest sos peste escalope.

ESCALOPE CU TARHON

Pregătește escalopele exact ca cele de mai sus, atât numai că adaugi și tarhon tocat, când ai tras cratița de pe flacăra.

VITEL MARE FANTEZIE

Pui într'o cratiță ceapă, morcovi, ramuri de țelină, cimbru, foi de dafin, usturoiu, slănină tăiată în bucăți, apoi așezi deasupra o pulpă de vițel împănată și fără os. Stropești cu vin alb și un pahar de coniac.

Să stea pe loc cel puțin 3 ore.

Scoți pe farfurie, în sos storci o jumătate lămâie și încunjuri cu legumele.

COSTIȚE DE VITEL POJARSKI

Scoate carnea de pe os, toacă cu unt proaspăt și cu miez de pâine proaspăt, muiat în smântână, sareaz-o.

Această tocătură o strângi alături de os dându-i forma primitivă a unei costițe, o tăvălești în ouă și miez de pâine și o coci în unt.

Osul poate fi suprimat cu totul.

COSTIȚE DE VIȚEL SĂLTATE

Sărează costița, tăvălește-o în făină și rumenește-o puțin în unt pe amândouă fețele. Urmează coacerea pe foc domol.

Când e gata, scoate costița pe farfuria de dat la masă, pune în cratiță vreo 3 linguri de zeamă de carne (sau apă) și răcăie fundul ca să deslipești depozitul. Toarnă acest sos peste costița și servește.

Se pot alătura legume făcute în unt.

COSTIȚE DE VIȚEL ȚĂRĂNEȘTE

Treci costița în unt ca s'o rumenești pe amândouă fețele și o treci apoi într'o cratiță de pământ.

Răcăie apoi cu o lingură de lemn fundul cratiței unde s'a rumenit costița adăugând câteva linguri de zeamă de carne sau de apă simplă.

În altă cratiță pune: 4 arpagicuri, 4 carote, 4 cartofi tăiați cât măslinele cele mari, buchetul compus din pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, puțină sare, 4 linguri de mazăre boabe tinere, o lingură de unt. Apoi toarnă apă până ce legumele vor fi complet acoperite: Acopere cratița și lasă să fiarbă domol.

Când a fiert deplin, scoți buchetul și torni sosul peste costiță.

PULPA DE VIȚEL ÎN VIN ALB

1 kg. și 500 gr. pulpă de vițel, taie în bucăți mici de 5 centimetri, pune-le sare și piper, tăvălește-le în făină și rumenește-le pe amândouă părțile în unt proaspăt. Apoi adaugă 150 gr. de ceapă tăiate mărunt, lăsând să se rumenească puțin și aceasta, mai pune un kg. de pătlăgele roșii fără piele și semințe și tocate și 500 gr. de vin alb. Uple până acoperi carnea cu zeamă de carne albă, adaugă cunoscutul buchet și lasă să fiarbă aproape 2 ore.

Scoate carnea, toarnă sosul și presare pătrunjel tocat.

XVIII. CARNEA DE PORC

SFATURI ȘI INDRUMĂRI

Am spus, când am vorbit despre carnea de vacă cum că carnea animalului tăiat recent este moale și nu se întărește decât cam după o jumătate de zi. Carnea proaspătă este întotdeauna tare la pipăit și nu se moaie decât atunci când se învechește. Prin urmare să nu confundăm moliciunea unei cărnii recent tăiată cu moliciunea cărnii învechite.

În special carnea proaspătă de porc trebuie să fie tare, trandafirie și cu firele strânse, apoi să fie infiltrată de grăsime. Grăsimea porcului trebuie să fie curat albă.

Porcii sunt atinși de unele boale periculoase, precum lepra; dar lepra nu este specială carnei de porc. Porcul fiind cel mai lepros dintre animale, carnea lor, când e infectată, comunică omului „panglica”.

Când porcul a fost bolnav de lepră, carnea lui este umedă și mucigăioasă. Când o tai, prezintă mici bășicuțe gelatinoase și transparente. Aceste chisturi se golesc dacă le strângi între degete.

Parazitul leprei poate fi distrus la o temperatură foarte înaltă, de aceea, *nu mâncați niciodată carne de porc dacă n'a fost friptă bine, la cel puțin 48 de grade.*

Cu trichinosa este altceva, ea nu prezintă pe carne niciun semn care s'o descoperi. Numai veterinarii pot descoperi această boală cu microscopul.

Carnea de porc bolnavă de această trichină, poate fi mâncată — deși e mai bine să fie înlăturată, decât numai friptă puternic la 70 grade căldură.

Deci: nu mâncați niciodată carne de porc care n'a fost friptă decât pe jumătate.

PORCUL TRECUT PRIN MARINATĂ

Pune într'o cratiță unt proaspăt cât un ou, să se înfierbinte. Înăuntru așează 2 cepi și 2 carote tăiate în felii, puțin pătrunjel, cimbru, dafin, cățel de usturoiu. Toarnă un pahar de oțet și 3 și jumătate pahare de apă în clocot. Apoi: sare, piper, 2 cuișori și nucșoară rasă. Să pâlpe acoperit pe foc domol ca un ceas. Atunci trece lichidul prin sită și lasă-l să se răcească.

Când zeama s'a răcit pune în ea o bucată de carne de porc ca să se marineze timp de 24 ore.

În timpul acesta pregătește următorul sos: fă un rântaş mai închis cu unt cât 2 nuci, 2 linguri pline de făină, adaugă 2 eşalote, în lipsă 2 cepe, un căţel de usturoiu tocat, o ramură de pătrunjel.

Să fiarbă 2 minute. Umple cu $\frac{1}{2}$ pahar de vin alb, un pahar de zeamă de carne şi un pahar şi jumătate din marinată în care a stat carnea. Adaugă: sare, piper, nucşoară, cimbru, o cuişoară şi jumătate foaie de dafin. Timp de 45 minute să pâlpâie domol. Să nu acoperi cratiţa şi să scoţi mereu grăsimea.

Dând la masă adaugă zeama fripturii cu grăsimea scoasă. Treci sosul prin sită peste carne.

FRIPTURĂ TĂRĂNEASCĂ

Infierbântă într'o cratiţă o lingură de untură de porc, apoi aşterne 4 felii de muşchiu de porc. Nu acoperi cratiţa. Timp de 12 minute rumeneşte pe amândouă părţile. Fă să scadă focul şi mai pâlpâie vreo 20 de minute.

Freacă o farfurie încălzită cu un căţel de usturoiu. Apoi amestecă: 3 linguri de untdelemn, o lingură de pătrunjel tocat, 2 linguriţe de muştar, sare şi piper. Toarnă sosul în farfurie, aşează cotletele şi întoarce-le în sos; ţine farfuria la cald pe maşină.

Scoate grăsimea din cratiţă. Toarnă vreo trei linguri de apă caldă, rade cu lingura de lemn fundul cratiţei pe foc tare.

Toarnă peste cotlete şi serveşte cu cartofi prăjiţi.

O excelentă mâncare.

CÂRNAT FRANŢUZESC

Toacă 250 gr. de carne slabă şi 400 gr. de slănină proaspătă. Toacă aceste două lucruri adăogând şi 100 gr. de ficat proaspăt (foie gras) şi treci prin sită. Pune tocătura într'o cratiţă şi adaugă-i 2 ouă proaspete, 50 gr. ceapă rumenită în unt, 100 gr. smântână, 15 gr. sare, puţin praf de piper alb, şi foarte puţină nucşoară albă. Amestecă bine totul.

Umple cu această tocătură maţele fără a îndesa prea mult, leagă cârnaţii cât vrei de lungi. Apoi îi aşezi pe un grătar şi îi afunzi într'un vas plin, pe trei sferturi cu apă în clocot. Timp de 15 minute cârnaţii să stea în clocotul apei. Să se răcească.

Când îi serveşti, înţeapă cârnaţii cu un ac, îi înfăşori într'o hârtie untată şi îi frigi încet pe grătar.

PURCELUL ÎN FAŞĂ

Iată o pregătire exotică.

Umple purcelul de lapte cu sare, piper şi câteva cuişoare. Inveleşte-l într'un şervet alb pe care îl coşi; apoi îl pui într'o cratiţă mare sau într'o oală. Umpli cu zeamă de carne şi 2 pahare de vin alb; adaugi sare, piper, foaie de dafin, cuişoare. Să fiarbă 3—4 ore pe foc domol cu cratiţa ermetic închisă.

Se mănâncă sau foarte cald, sau foarte rece.

PORCUL IN MIEZ DE PĂINE

Ia o bucată de mușchiu și taie-l rotund. Infierbântă unt în cratiță și pune-l acolo. Rumenește-l pe ambele părți. Apoi tăvălește-l în miez de pâine și adaugi sare, piper, ceapă, usturoiu și pătrunjel tocat. Umple cu un pahar de zeamă de carne. Acopere cratița și lași pe foc.

Când scoți la masă adaugă o idee de oțet.

Se servește cu piurea de mazăre.

PURCELUȘUL EXCENTRIC

Pune la fiert înăbușit, cu capacul pus, mușchiul unui porc foarte tânăr, să fiarbă dimpreună cu bucăți de slănină, câteva arpagicuri și buchetul compus din: pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, usturoiu și o cuișoară.

Când carnea e friptă, tai-o în felii egale.

După aceea refă bucata de mușchiu așa cum a fost înainte de a fi tăiat, introducând printre feliile de carne piurea groasă de mazăre proaspătă care a fiert cu ceapă și lăptuci.

Acopere cu un sos Béchamel piperat. (Vezi capitolul sosurilor).

Presară deasupra albuș de ou bătut în spumă și pesmete pisat, un strat cât mai gros.

Pune câteva minute la cuptor.

PURCELUL ALAN-DALA

Sărează purcelul înăuntru și stropește-l cu rachiu.

În altă cratiță fierbe: 150 gr. de orez; apoi adaugă-i ficatul purcelului tăiat în bucățele nu tocmai mici și rumenit în unt. Tocați 2 linguri de mărar și pătrunjel, 200 gr. de cârnat Chipolată fript (vezi la acest capitol), vreo 40 de castane fierte. Porcul cu acest amestec, coase-l și leagă-l ca și când ar sta în odihnă.

Pune-l în cratiță, stropește-l cu unt și pune-l la cuptor strobindu-l mereu cu untul în care coace.

Îi adaugi, când dai la masă, untul din cratiță după ce ai răcâit fundul spre a desprinde ceea ce s'a prins.

Cu această mâncare se servește o marmeladă de mere acrișoară.

PURCEL CU VARZĂ ACRĂ

Tai carnea de porc și o pui într-o cratiță cu untură spre a se rumeni foarte puțin dimpreună cu bucățile de costiță afumată.

După aceea în altă cratiță așezi în straturi: untură, varză, carnea, costița, apoi iarăși varză, iarăși costiță etc.

La mijlocul acestui amestec pui un buchet compus din pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, un cățel de usturoiu.

Așezând straturile, presară peste tot boabe de piper negru.

Ultimul strat să fie de varză.

Umple cu zeamă de carne până acoperi conținutul cratiței.

Acopere cratița și lasă să fiarbă domol cel puțin 3 ceasuri.

CÂRNAȚI DE PORC CU VIN ȘI OUĂ

Coace cârnații în unt sau untură. Scoate grăsimea. Toarnă un pahar de vin alb și lasă ca să scadă.

În altă cratiță mică fă un rântaș cu unt cât o nucă mare și o lingură de făină, subțiat cu un pahar și jumătate de zeamă de carne.

Adaugă vinul cât a mai rămas după ce a scăzut, leagă cu un gălbenuș de ouă și toarnă peste cârnați.

Servește cald.

COSTIȚE DE PORC PE GRĂȚAR

Taie costițe grase de un deget, taie puțin din os, bate-le, marinează-le în untdelemn, piper, zeamă de lămâie sau oțet; pune-le pe grățar și rumenește-le pe amândouă părțile. Se sarează și se dau la masă.

COSTIȚE DE PORC PRĂJITE

Taie costițele mai subțiri, marinează-le cum s'a spus mai sus; apoi tăvălește-le în ou bătut și în pesmet, prăjește-le în untură fierbinte și dă-le la masă cu lămâie.

Se pot găti așa și fără să le marinezi.

MÂNCARE DE MUSCHIU DE PORC CU TRUFE

Taie felii de mușchiu de porc, curăță-le de piei, bată-le puțin, pune-le pe amândouă părțile pe un foc iute, adaugă o lingură de făină; îndată ce vor fi rumenite toarnă peste ele un pahar de Madera, sau vin alb, zeamă de carne, sare, piper, pătrunjel, puțină zeamă de lămâie; pune apoi 30 gr. de trufe bine curățate (în lipsa trufelor se pot pune ciuperci).

Când mâncarea va fi scăzută, servește-o turnând sosul peste carne.

TOCANĂ

Se face ca cea de carne de vacă.

PURCEL FRIPT ÎN PIELEA LUI

Taie purcelul, lasă să curgă bine sângele, apoi opărește-l cu apă fierbinte și curăță-l bine; în urmă faci o tăietură de sub coadă spre piept; scoate-i mațele și măruntaiele. Spală-l bine. Leagă-i bine picioarele dela spate cu o sforică și pe cele de dinainte, înțepenește-le bine în pielea dela piept. Scoți frigarea prin bot. Mai înainte de a-l băga în frigare, îl sarezi pe dinăuntru, și-l freci cu piper (chimen și maghiran, cui îi place). Focul trebuie să fie mai întâiu mai potolit, și ca să rămâie pielea sticloasă, trebuie uns cu rom, apoi stropit numai cu grăsimea ce curge din el. Dacă se fac bășici pe piele, le spargi cu un ac.

ȘORICIU FRIPT

Iei o bucată de șoriciu, mai ales de purcel, și o pui într'o cratiță peste apă fierbinte. Când șoricul s'a muiat, îl crestezi în lung și în lat, și-l pui să se frigă, stropindu-l mereu în grăsimea ce se topește peste el. Această friptură se dă la masă cu varză roșie, sau acră, cu cartofi sau alte zarzavaturi.

COSTIȚE DE PORC GĂTITE CA LA VENEȚIA

Iei o bucată de costiță, o sărezi și o pui la foc cu unt, cu ceapă împănată cu cuișoare și scorțișoară. Când carnea și ceapa încep a se rumeni, înțepi carnea cu o furculiță mare și torni peste ea câteva linguri de lapte dulce; focul trebuie să fie potolit când începi să torni laptele. Urmezi astfel până ce carnea va fi friptă, tot turnând, din când în când, câte puțin lapte. Ții cratița acoperită. O litră și jumătate de lapte ajunge. Carnea devine foarte gustoasă și sosul foarte bun.

FRIPTURĂ DE CARNE DE PORC

La carne pulpă sau mușchiu, freac-o cu sare, piper și usturoiu, las-o să stea cel puțin un ceas, apoi, sau pune-o la frigare și stropește-o cu unt sau pune-o la cuptor cu unt și din când în când stropește-o cu untura ei din tavă, până ce va fi rumenită și bine friptă.

PURCEL IN ZEAMĂ DE CARNE

Sărează și piperează purcelul și pe din afară și pe dinăuntru. Înăuntru îi pui și buchetul împreună cu o cuișoară. Leagă-l, pune-l într'o cratiță, umple-l cu zeamă de carne și cu 2—3 păhăruțe de vin alb. Acoperi și lași pe mașină să fiarbă câteva ceasuri la foc domol.

PICIORUL DE PORC

Curăță un picior de porc punându-l în apă fierbinte spre a-i rade părul. După aceea, cu un cuțit taie-l în lungime și fiecare bucată învelește-o într'o bucată de pânză pe care o legi strâns cu ață la fiecare capăt. Pune bucățile într'o cratiță și țintuește-le la fund, apăsându-le cu o scândurică. Umples cratița cu apă și adaugă sare, piper, 3 căței de usturoiu și buchetul. Să fiarbă 4 până la 5 ore.

Scoate bucățile de carne, lasă-le să se răcească, desfă pânza, moaie în untdelemn și tăvălește-le în pesmete. Pune apoi, la grătar 15—20 minute.

CAPUL DE PORC

Curăță capul de porc punându-l prealabil în apă fiartă. Apoi pune-l într'o cratiță, toarnă apă până îl acoperi, adaugă: sare, piper, ceapă, morcovi tăiați în rondel, buchetul. Să fiarbă 5 ore.

Fiind fiert, taie în fășii mici, carnea, șoriciul și limba; pune multă sare, piper și pătrunjel ras; mai adaugi și câteva foi de dafin.

Toate acestea le pui într'o formă sau într'o oală, acoperi cu o pânză albă, pui deasupra o greutate ca să apese, iar a doua zi, răstoarnă carnea care ia forma unei gelatine.

PIFTIE DE PORC

Luați dela 4 la 6 picioare de porc, 2 urechi, 2 codițe, le spălați, le curățați. Picioarele, care trebuie întrebuințate numai dela genunchi în jos, trebuie spălate printre unghii și despicate în două. Apoi sunt puse în apă pe foc și când au dat în clocot, aruncați apa. Apoi le mai spălați odată cu apă rece, le puneți iarăși în apă ca să fiarbă, cu o căpățână de usturoiu, o ceapă, câteva boabe de piper. La 3 kg. picioare se pun 6 kg. apă. Să fiarbă foarte încet, până se vor lua cărnurile de pe oase. Trageți oala de pe foc, lăsați să se răcească puțin. Luați usturoiu, îl pisați, strecurați zeama, puneți usturoiul în ea și strecurați din nou printr'o strecurătoare deasă ca să iasă limpede.

Carnea o așezi în farfurii, turnați zeama deasupra și lăsați să se răcească.

Să nu acoperiți până nu s'a închegat.

SARMALELE DE VARZĂ ACRĂ ȘI DULCE

(A se consulta capitolul XV al cărnei de vacă).

CÂRNĂCIORI ȘI POLATA (CHIPOLATA)

Iată cârnăciorii care se întrebuințează în Franța pentru unele mâncări. În special, sunt recomandați pentru o preparație a curcanului care se găsește în acest tratat, la capitolul respectiv.

Acești cârnăciori se prepară astfel în casă:

Iei 250 gr. carne de porc slabă, 250 gr. slănină fără șoriciu și nervi. Toci împreună adăugând sare, piper, cimbru, chimion, foaie de dafin, toate pisate. Apoi iei un maș de 1 metru, îl cureți, îl speli bine. Introduci tocătura până când faci cârnatul lung de 4 centimetri, și răsucești mașul; apoi umpli mai departe și faci astfel un lanț de cârnăciori.

Intrebuințezi apoi câți cârnăciori dorești.

COTLETE DE PORC PROVENSALE

După ce le-ai bătut și le-ai lățit, împănezi fiecare cotletă cu o sardea „anchois”. Le pui în cratiță cu câteva linguri de untdelemn pentru ca să se prăjească ușor. (Să se soteze).

Le scoți pe farfurie, arunci untdelemnul din cratiță, pui în loc 100 gr. vin alb, adaugi 500 gr. sos de pătlăgele roșii și 2—3 căței de usturoiu tocați foarte mărunț. Fierbe acest amestec câteva minute pe foc puternic, trece-l prin sită și toarnă-l peste cotlete după ce ai adăugat sosului o jumătate lingură de pătrunjel tocat.

CALTABOȘII

Ia 500 gr. carne slabă de porc de tocătură și 100 gr. slănină, 30 gr. orez, sare, piper, stafide, ceapă rasă, enibahar, coconari. Toci carnea și slăcina, moi cu 100 gr. zeamă de carne, amesteci iarăși, pui și celelalte elemente; amesteci din nou. Lei mațe de grosimea consacrată, le cureți și le speli bine, le lași să se usuce, apoi introduci tocătura, umpli până la 15 centimetri, legi deschizăturile și pui să fiarbă în zeamă de carne. Trebuie să fiarbă până ce cârnatul are umflătura caracteristică. Se mănâncă cald.

PORC CU SOS ROBERT

Ia mușchiul de porc și curăță-i grăsimea așa ca să nu-i mai rămâie în întindere mai mult ca un centimetru grăsime.

Apoi pune-l într'o cratiță cu zece gr. unt după ce l-ai sărat și pipărat. Să se rumenească deopotrivă pe toate fețele. Apoi adaugă: 200 gr. zeamă de carne, 200 gr. vin alb, buchetul obișnuit, o ceapă înțepată cu două cuișoare.

Acopere cratița cu totul. Lasă ca să fiarbă două ore, stropind carnea de patru ori cu sosul din tigaie.

Spre a face sosul Robert, curăță 300 gr. ceapă scoțând părțile tari dela cap și dela coadă. Taie ceapa în bucăți, apoi pune-o în cratiță cu 20 gr. unt. Rumenește-o bine. Amestecă puțin cu lingura de lemn. Trage cratița și adaugă acestui rântaș 300 gr. zeamă de carne, sare și piper.

Să mai fiarbă zece minute, amestecând. După 2 ore, mușchiul fiind gata, scoate zeama din cratiță, trece-o prin strecurătoare, scoate-i grăsimea și o adaugi sosului. Să scadă 5 minute amestecând; apoi toarnă sosul în farfurie și carnea deasupra.

CÂRNAȚI FRIPTI ÎN VIN

Pune cârnați de porc în cratiță cu 200 gr. vin alb și piper. Acoperă cratița și fierbe-i 10 minute.

Scoate cârnații și ține-i la cald.

Pune în vin 100 gr. sos „Poulette“ (vezi sosurile) și fă să scadă 5 minute. Ia dela foc și adaugă 20 gr. unt și o lingură de pătrunjel tocat. Amestecă până ce untul va fi topit.

Pune cârnați în farfurie și pune sosul deasupra.

FRIGĂRUILE AGHIUȚĂ

Tai porcul în bucăți egale apoi înfigi aceste bucățele în frigărui mici, alternând fiecare bucată de carne cu o felie de costiță afumată.

Ungi carnea cu muștar, o tăvălești în pesmete pisat, o stropești cu unt proaspăt topit și o pui la foc.

Se servesc cu o legumă oarecare.

MEDALION DE PORC MILANEZ

Tăvălește bucățile de mușchiu de porc în pesmete pisat amestecat cu o treime parmezan ras.

Coci bucățile în unt proaspăt.

MUȘCHIU DE PORC LA GRĂTAR

Tăvălește bucățile în miez de pâine praf amestecat cu piper măcinat proaspăt și pătrunjel tocat.

Frigi la grătar și servești cu cartofi prăjiți.

SPATA DE PORC PROVENSALE

Pune carnea să se macereze 2 ore în sare. Apoi împănezi carnea cu căței de usturoiu, învelești cu hârtie unsă cu untură de porc și pui la frigare. În timpul friptului ungi cu grăsimea care cade din carne.

XIX. CARNEA DE BERBEC ȘI DE MIEL

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Carnea de berbec face excepție, față de celelalte cărnuri, ea trebuie să nu fie moale când e proaspătă, trebuie să fie rezistentă la pipăit, dar nu trebuie să fie prea tare. Când e prea tare e veche. Apoi culoarea ei trebuie să fie roșcată și nu trebuie să fie prea grasă. Aceasta, mai cu seamă, fiindcă atât mirosul cât și gustul grăsimii de oaie sau de berbec este de multe ori, neplăcut.

Carnea de miel, pentru ca să fie bună de mâncat, trebuie să fie foarte proaspătă.

Când cumpărați carne de miel să nu cumpărați decât carne dintr'un miel întreg; aceasta, spre a vedea toate părțile corpului. Fiindcă carnea mielului trebuie să fie grasă, iar pe piept grăsimea să fie foarte deasă. Apoi această grăsime trebuie să fie foarte albă. Mielul tăiat de curând trebuie să aibă ochii strălucitori și bombați, când sunt înfundați iar genele încrêțite, este dovada că animalul a fost tăiat de mai multe zile. Însă, cum am spus, carnea de miel, ca și carnea de vițel, trebuie mâncată proaspătă de tot.

Apoi mielul proaspăt are un rinichiu de culoare vie și cu multă grăsime de culoarea fildeșului; în sfârșit să n'aibă niciun miros neplăcut. Partea de dinainte trebuie să aibă vinele albastre; când sunt verzui sau gălbui, mielul e vechiu.

În sfârșit gigoul mielului să nu fie moale la pipăit, iar grăsimea lui să fie bogată.

MÂNCĂRI DE BERBEC

GIGOUL MEU

Pentru un gigou cântărind două kilograme și jumătate întrebuințați: 150 gr. ceapă, 150 gr. carote sau morcovi, 150 gr. șoriciu de slănină proaspătă, toate acestea tăiate mărunt. Apoi buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și usturoiu, 4 linguri de untură, un litru și jumătate de zeamă de carne și un pahar de vin alb.

Într'un gigot care a stat, adică să nu fie prea proaspăt, scoate-i osul dinăuntru și scurtează-i osul cel mare.

Într'o cratiță înfierbântă untura și rumenește gigoul. Apoi scoate grăsimea și așterne în fundul cratiței împreună cu șoriciul — punând partea grasă în jos, lipită de cratiță —, rotogoalele de ceapă și de ca-

rote cât și buchetul. Deasupra așezi gigoul, toarnă vinul. Nu acoperi cratița și lasă să fiarbă tare până ce a scăzut tot lichidul. Atunci toarnă zeama de carne care trebuie să acopere gigoul.

Când a început fierberea, acopere cu o hârtie, apoi cu capacul și pune la cuptor. Să fiarbă 4 până la 5 ore. Către sfârșit stropește mereu cu lichidul dinăuntru.

Trece sosul într'o mică tigaie, scoate grăsimea și pune-l pe foc iute, pentru ca să scadă până la vreo 500 de gr.

Cu o parte a sosului stropește gigoul după ce l-ai pus în farfurie, iar restul sosului îl servești într'o sosieră.

GIGOUL BRUTARULUI

Ia o spată de berbec și scoate-i osul, pune-i sare și praf de piper, apoi răsucește-o și fă-o sul în lungime, apoi leagă.

Pune gigoul, astfel tratat, într'o cratiță de pământ unde s'a topit untura, mai pune sare și acoperă cu cealaltă jumătate a unturei. Nu se pune niciun lichid.

O jumătate de oră să se rumenească carnea la cuptor pe foc domol.

Intr'o tigaie salți cartofii și ceapa cu untul și înșiruiele în jurul carnei. Să se coacă încet încă o jumătate de oră stropind carnea cu grăsimea.

Scoate sfoara cu care e legat gigoul și servești cratița după ce ai presărat deasupra pătrunjel tocat.

Proporțiile: 750 gr. cartofi tocați în rondele groase, 250 gr. ceapă tocată în felii subțiri, unt cât un ou și tot atâta ceapă.

BERBECUL PE ZARZAVATURI (DAUBE)

Taie carnea în bucăți cam de 100 gr. Să fie, să zicem, 1 kg. Împănează fiecare bucată cu slănină tăvălită în pătrunjel tocat și un cățel de usturoiu strivit.

Bucățelele de berbec pune-le într'o cratiță cu ceapă tăiată în patru, vreo 2 carote tocate subțire, sare, piper și buchetul. Uplete cu 500 gr. vin negru, $\frac{1}{2}$ pahar de oțet de vin, $\frac{1}{2}$ pahar de coniac. Să stea vreo 5 ore să marineze.

În altă cratiță pune 50 gr. slănină grasă și vreo 3 linguri de unt-delemn; lasă să se topească slăcina, adaugă o ceapă tăiată în patru și așteaptă să se rumenească. Adaogi bucățelele de berbec și legumele scurse de apă. Lasă-le să se rumenească, amestecând puțin pune și buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin, sfertul unei coaje de portocală uscate și 3 căței de usturoiu. Uplete cu vinul în care a stat carnea și lasă să scadă pe jumătate. Adaugă 350 gr. de apă în clocot. Acopere cratița cu totul și lasă să fiarbă 5 ore.

Această mâncare trebuie însoțită de o garnitură de fasole albă cu o bucată de costiță afumată și un cârnac cu usturoiu.

N. B. Tot la fel se face și „dauba“ cu carne de vacă, atât numai că nu se mai adaugă garnitura de fasole.

BERBECUL CU FASOLE ALBĂ

Rumenește în unt sau untură 150 gr. de costiță afumată tăiată în bucăți mari și vreo 15 arpagicuri. Scoate costița și arpagicul pe o farfurie și pune în locul lor un kg. de berbec tăiat în bucăți și tăvălite în făină.

Când s'a rumenit carnea scoate grăsimea și umple cu 750 gr. apă fierbinte cu sare și piper; adaugă buchetul cunoscut. Să înceapă fierberea, amestecă mereu cu lingura și lasă pe foc domol 50 de minute.

Atunci treci bucățelele de carne în altă cratiță și adaugă costița și arpagicul ținute în rezervă. Toarnă sosul deasupra, adaugă câteva linguri de piurea de tomate. Să se coacă încet la cuptor.

În sfârșit adaugi o cantitate de fasole albă coaptă în unt. Să mai pâlpâie în cuptor câteva minute.

Să se servească în cratița de pământ.

NAVARINUL DE BERBEC DE PRIMĂVARA

Rumenește în untură 1 kg. și 500 gr. de spată sau piept de berbec tocat în bucăți cam de 60—70 gr. Pune sare, praf de piper, o bună lingură de zahăr pisat. Când carnea a fost rumenită, scoate aproape toată grăsimea, presară peste carne 4 linguri de făină, să se rumenească puțin și umple cu 1 litru de apă. Dacă vrei mai adaugă și 4 ori 5 linguri de piurea de tomată. Mai adaugi și cunoscutul buchet. Să se coacă la cuptor timp de o oră.

După această oră treci bucățelele de carne în altă cratiță și adaugi următoarele legume: vreo 15 arpagicuri, vreo 20 carote mici și rotunde, 20 napi tăiați mici cât carotele dar rumeniți în tigaie în unt și stropiți cu puțin praf de zahăr, 300 gr. de cartofi mici și 250 gr. de boabe de mazăre proaspătă.

Sosul, căruia i-ai scos grăsimea, trece-l deasupra. Să fiarbă domol la cuptor, stropind mereu cu sosul din cratiță.

COSTIȚELE CU CARTOFI

Iei câteva costițe, le dai sare și piper și le rumenești în unt pe amândouă părțile. După aceea le așezi într-o cratiță de pământ cu 2 cepi tăiate foarte mărunț și rumenite foarte puțin în unt, umple cu puțină zeamă de carne albă care să acopere aproape carnea și legumele. Adaugi buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și un cățel de usturoiu strivit. Acoperă cratița și pune-o la cuptor.

După 20 minute adaugă 500 gr. cartofi tăiați subțire. Adaugă sarea. Coci până la sfârșit, stropind mereu.

COTLETELE PROVENSALE

Rumenește cotletele în untdelemn, apoi așează-le pe franzeluțe prăjite tot în untdelemn.

Acopere fiecare costiță cu sos Soubise (vezi capitolul sosurilor)

apoi stropește ușor cu unt topit. Pune cratița la cuptor foarte puțin timp.

În ultimul moment adaugă câte o felie de trufe și stropește cu zeamă de carne și unt proaspăt.

Aceste costițe pot fi însoțite de ciuperci la grătar.

BERBEC CU SARDELE

Ia puțină slănină de piept, câteva sardele (anchois), spălate. Taie-le și amestecă-le cu boabe de piper, 2 eșalote și pătrunjel, o foaie de dafin, tarhon. Totul să fie tocat ca praful.

Împănează o bucată de mușchiu de berbec cu slănină și sardele. Pune într'o cratiță pe foc tare până ce carnea s'a rumenit bine. Umplescu cu un pahar de vin alb și un pahar de zeamă de carne. Să fiarbă o jumătate de oră.

Atunci scoate grăsimea, adaugă unt cât o nucă amestecat cu puțină făină.

Sosul să se lege pe foc.

SPATA BERBECULUI

Ia o bucată de spată, fără să-i scoți osul, pune-i sare și piper și pune-o într'o cratiță, stropește cu câteva linguri de untură și așează la cuptor.

După jumătate de ceas adaugi: de jur-împrejur, cartofi tăiați mărunt, vreo 4 cepi subțiate și trecute prin unt proaspăt fierbinte fără a le prăji. Stropește mereu cu grăsimea din cratiță și lasă la cuptor până se gătește.

În momentul de a servi stropește cu pătrunjel tocat și puțină zeamă de carne, dacă este.

RINICHI DE BERBEC EXTRA

Scoți pielița care acoperă rinichiul, și-l împarți în două, îi sărezi și îi piperezi, îi rumenești în unt și îi așezi într'un castron lăsând loc gol la mijloc.

Acest loc îl umpli cu ciuperci făcute în unt și cârnați „chipolata” (vezi capitolul carnei de porc) fripți pe grătar.

Cu vin alb răcâe fundul cratiței spre a desprinde tot ce s'a lipit, adaugi și sos tomat și mai pui și câteva bucățele de unt proaspăt.

Adaugi pătrunjel tocat și puțină zeamă de carne.

Acest sos îl torni peste rinichii din castron.

IRIS TEW (AIRIS ETU)

Ragu-ul irlandez

Taie în bucăți pătrate spată și piept de berbec; scoate întru câtva grăsimea cărnei dacă e prea grasă.

Taie felii subțiri de cartofi, napi, dacă sunt, albul prazului, frunză de țelină. Toacă și un cățel de usturoiu și amestecă toate aceste legume.

Intr'o cratiță pui jumătatea bucăților de carne, așterni jumătate legumele, apoi iarăși carnea și iarăși legumele. Sărezi, piperezi dela morișcă și pui un buchet înăuntru cu 2 cuișori.

Pune apă rece până ce acoperi totul.

Pui pe foc, spumezi și acoperi să fiarbă domol. După o jumătate de oră adaugi câțiva cartofi făinoși tăiați subțire a căror misiune este să lege mâncarea.

Scoți buchetul, pui carnea în farfurie, torni sosul deasupra și presari pătrunjel tocat.

NAVARIN DE BERBEC

Se face întocmai ca ragu-ul de vițel (vezi ragu-ul acesta).

Pentru 6 persoane iei un kg. carne, o tai bucăți și o rumenești în unt. In altă parte rumenește în cratiță în unt și puțin zahăr, legumele următoare: un morcov tăiat în rondele, 6 napi, un pumn de mazăre boabe, 12 arpagicuri.

Pui legumele peste carne, adaugi vreo 10 cartofi tăiați mărunt, o lingură de făină, sare, piper, buchetul. Acoperi cratița, și lași să fiarbă între trei și patru ore.

GIGOUL CU CARTOFI

Iei o pulpă de berbec și împănezi coada cu un cățel de usturoiu. Il așezi într'o cratiță de pământ, conținând puțină apă rece. Il sărezi, îl stropești cu unt și-l pui la cuptor foarte fierbinte. Il stropești din când în când.

In altă parte tai cartofi în bucăți subțiri, o ceapă tăiată la fel, un cățel de usturoiu tocat, foaie de dafin, cimbru. Sărezi și piperezi. După 20 minute, scoți carnea și o rezervi la cald. In locul cărnei pui în cratiță cartofii și celelalte legume și le acoperi cu apă fierbinte sărată. Cratița e pusă pe mașină.

De îndată ce începe să fiarbă, culci peste ele gigoul stropit cu puțin unt și pune iarăși la cuptor; până când va fi copt definitiv, gigoul va fi întors de două ori.

GIGOUL CU FASOLE

Impănezi coada cu un usturoiu, îl sărezi, îl piperezi și îl frigi.

Din altă parte ai fasole albă pe care ai muiat-o din ajun în apă.

Intr'o cratiță pui 2 cepi, un buchet, un cățel de usturoiu, sare, piper și fasole. Pui să fiarbă. Când fasolea e fiartă, o scuturi într'o sită.

In altă cratiță pui o bucată de unt, cele două cepe fierte, un cățel de usturoiu și două pătlăgele roșii. Lași să fiarbă încet, amestecând din timp în timp, pentru ca amestecul să devie o piurea. Adaugi zeama dela gigou, înainte de a fi cu totul gata. In această zeamă, fasolea trebuie să pâlpâie.

Când fasolea a absorbit din zeamă, o pui într'o tavă, așezi gigoul deasupra și pui la cuptor pentru 15 minute.

GIGOUL CU SLÂNINA CĂRNOASĂ

Intr'o cratiță de pământ tai cartofi în felii subțiri și umpli aproape vasul, iar deasupra tai alte bucăți de slănină cărnoasă. Mai pui unt, usturoiu, tăiat mărunț, sare, piper și apă rece.

Pui gigoul peste cartofi, iar peste gigou felii din aceeași slănină și pui la cuptor.

BERBEC CU VIN

Rumenești bucăți de berbec punând alături o ceapă, slănină și unt, adaugi și o lingură de făină care va trebui rumenită. Adaugi vin negru până la înălțime, un buchet, sare și piper.

Să scadă încet. Cine vrea, poate pune și cartofi.

GIGOUL DE FAMILIE

Scoate carnea de pe os. Pe partea cărnei care a fost pe os, înfige patru cuișori, un grăunte de piper sfărâmat în bucățele și puțină scorțișoară. Freacă cu sare multă de tot și lasă ca să se marineze, 24 de ore.

Gigoul va sta tot acest timp în acest amestec: un pahar de vin negru, un pahar de vin alb, un pahar de oțet de vin, sare, piper, ceapă și morcovi tăiați în ronde. Mai adaugă oasele gigoului și un picior de vițel.

După 24 ore, cel puțin, scoate gigoul, reformează-l cum a fost, leagă-l cu ață și împănează-l cu slănină. Aceste bucăți de slănină trebuie să stea și ele vreo 4—5 ore într'o parte din marinata în care a stat gigoul.

Gigoul fiind împănat, îl pui într'o cratiță sau o tavă peste bucăți de șoriciu. Torni deasupra toată marinata în care a stat gigoul 24 ore, pui și toate legumele ce au fost acolo și adaugi zeama de carne până când să rămâie numai 2 degete goală tava.

Să fiarbă 6 ore la foc domol.

Ridici gigoul, scoți ața, îl așezi într'o farfurie și torni deasupra zeama trecută prin sită.

COTLETE DE BERBEC MARINATE

Marinezi cotletele timp de 24 ore în oțet și untdelemn în care vei pune: morcovi, ceapă tăiată, pătrunjel, cuișori, piper boabe. Lichidul să acopere carnea.

După 24 ore, faci un ușor rântaș cu zeamă de carne, torni înăuntru toată marinata în care a stat cotletele și lași să fiarbă dela 2 la 3 ore. Trece zeama prin sită și scoate grăsimea.

Cotletele, după ce le-ai șters, le pui în unt fierbinte să stea foarte puțin, apoi trece-le în sosul preparat unde se vor găti cu încetul.

MÂNCĂRILE DE MIEL

COTELETE DE MIEL LA COPTOR

Taie subțire două cepi și rumenește-le în unt. Tai și câțiva cartofi în felii subțiri, pe care, împreună cu ceapa, îi pui într'o tavă unsă cu unt. Pui sare, piper și un pahar de vin cu zeamă de carne concentrată.

Să se coacă la cuptor moderat.

Ia 6 cotlete și rumenește-le în unt pe amândouă părțile, apoi vâra-le în stratul de cartofi și ceapă, adăugând câteva bucăți de unt și termină la cuptor.

Când cotletele vor fi gata, zeama de carne va trebui să fie evaporată, iar cartofii prăjiți bine.

FRIPTURĂ DE MIEL MOCĂNEASCĂ

Ia piciorul dindărăt, împănează-l cu usturoiu și cu rosmarin, unge-l cu unt, piperează-l, sarează-l și apoi pune-l la cuptor. Din când în când stropește-l cu puțină zeamă de carne.

MIEL CU CIUPERCI

Taie carnea bucățele, rumenește-o în unt, apoi pune puțină ceapă tăiată mărunt. Rumenește-o, adaugă puțină făină și când se va rumeni puțin adaugă ciupercile bine curățate.

Acoperă, lasă să dănuiască puțin și adaugă-i jumătate pahar de vin alb, sare, piper, pătrunjel, puțin usturoiu, zeamă de carne. Acoperă și lasă să scadă.

FRIPTURĂ DE MIEL PENTRU BOLNAVI

Ia o bucată de miel din coapsă, pune-o cu unt și sare într'o farfurie de pământ, pune farfuria pe un foc potrivit și acoper'o.

Pune foc și pe capac și las-o să se frigă încet. Dacă va fi necesar, o poți stropi, din când în când, cu nițică zeamă de carne. Când va fi rumenă, o scoți pe farfurie, scoți grăsimea din sos, o torni peste carne și o servești.

DROB DE MIEL

Fierbi bine bojocii, îi toci mărunt, prăjești ceapă tocată, moi puțin miez de franzelă în lapte, pătrunjel și puțin mărar, pui sare, piper și puține cuișoare pisate. Intinzi prapurul, pui umplutura la mijloc, închizi bine. Într'o tavă înfierbânți unt sau untură, așezi drobul și pui la cuptor. Din când în când iei cu lingura grăsimea și stropești drobul.

MÂNCARE DE MIEL UNGUREASCĂ

Taie carnea felii, bate-o bine, sareaz-o, apoi pune-o în tigaie cu unt, pătrunjel, ceapă, morcovi, cimbru, coajă de lămâie.

Toate acestea tăiate mărunt, pune-le să se rumenească, apoi adaugă o lingură de făină. După ce se va rumeni puțin făina, pune zeama de carne, și smântână și lasă să fiarbă. Aproape de a fi gata, strecoară sosul prin sită, și pune iar la foc pentru ca să fie fiartă carnea bine.

STUFAT DE MIEL

Rumenești bucățelele de carne în unt, apoi pui o lingură de făină, o rumenești, stingi cu zeamă de carne, adaugi sare, puțin ardei roșu, și lasă să fiarbă. Rumenești în altă cratiță ceapă verde și usturoiu verde (6 părți ceapă și o parte usturoiu). Când carnea va fi pe jumătate fiartă, adaugi legumele și pui puțin oțet. Se poate pune și puțin zahăr.

Această mâncare se poate face și cu arpagic, și cu carne de vacă.

SPANAC CU MIEL

Un kg. de carne.

Cureți și speli bine un kg. de spanac, apoi îl opărești. Carnea o tai bucățele, o rumenești în unt, rumenești puțină ceapă rasă, și o linguriță de făină și adaugi spanacul, puțină zeamă de carne, sare, piper. Lași să fiarbă până ce scade și servești.

Când faci spanacul cu carne de vacă, după ce rumenești carnea, ceapa și făina, torni zeama de carne și lași să fiarbă bine înainte de a pune spanacul.

MACRIȘ CU MIEL

Se face întocmai ca spanacul. Dar spre a nu fi prea acră mâncarea, poți amesteca și puțin spanac, sau vreo 2 gălbenușuri de ouă, aproape de dat la masă.

KIUSCHEBAP

Această mâncare se pregătește în diferite feluri. Am mâncat-o și gătită cu sos, am mâncat-o și ca friptură la frigare, o putem mânca și ca frigăruie.

Iată aceste din urmă două feluri:

Pui mielul la frigare, să alterneze cu carne de vițel. Când carnea s'a fript pe deasupra, tai carnea friptă spre a fi consumată, apoi frigi mai încolo carnea rămasă. Și tot așa mai departe.

Mai este și frigăruia.

Pe o frigăruie de metal sau de lemn, înșiri o bucată de miel, alta

de costiță afumată, apoi o foaie de dafin și așa mai departe, până la sfârșit. Pui la capete câte o bucată de pătlăgea roșie cum am indicat și pentru frigăruia de carne de vacă.

Sărezi și piperezi mult.

SĂRMĂLUȚELE DE FOI DE VIȚĂ

Faci tocătură din carne de miel punând ceapă prăjită, miez de pâine muiat în lapte sau zeamă de carne, pătrunjel tocat, un ou, sare, piper.

Opărești foile de viță până ce se moaie bine și le umpli cu tocătură; le învelești bine, le așezi în cratiță, torni peste ele zeamă de carne, sare, piper și un rântaș. Le lași să fiarbă până ce scad. La masă se dau de obicei cu iaurt sau cu lapte covășit.

COTELETE DE MIEL MILANEZE

Incălzește unt într'o cratiță, moaie cotletele, scoate-le și tăvălește-le în miez de pâine și brânză rasă (cașcaval sau șvaițer, sau parmezan). Bate apoi un ou întreg și moaie cotletele, tăvălește-le iarăși în miez de pâine și brânză, moaie-le iarăși în unt și frige-le pe grătar la foc domol.

Se mănâncă cu sos tomat.

FRIPTURĂ DE MIEL LA TAVĂ

Iei de preferință partea mielului cu rinichii. Sărezi, piperezi, împănezi cu usturoiu. Dacă vrei pui într'o tavă unt sau untură, adaugi zeamă de carne și puțin vin alb.

Pui la cuptor și stropești friptura des.

XX. GĂINILE ȘI PUII

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Bine înțeles aci nu poate fi vorba decât de cumpărarea păsărilor tăiate, fiindcă cele care sunt vii se constată mai ușor dacă sunt grase sau slabe, tinere sau bătrâne.

Când cumpărați o pasăre tăiată examinați-i ochii; dacă sunt vii, pasărea a fost tăiată de curând, iar dacă ochii îi sunt sticloși, e tăiată de mult. Apoi când cumpărați o pasăre deschideți-i ciocul și mirosiți-i gura; dacă are un miros urât nu cumpărați.

O pasăre când e sănătoasă și tânără, fie că a fost tăiată, fie că e vie, are picioarele lustruite și genunchii noduroși, iar pintenul este scurt și subțire.

Când pintenii sunt tăiați, pasărea este bătrână.

Tot asemenea dacă încheieturile sunt subțiri.

Când pasărea tăiată are sub târțiță o gaură mare, e vorba de o găină bătrână care a ouat mult.

O pasăre sănătoasă are carnea albă; când carnea e roșie, a fost bolnavă.

O pasăre tânără și bine hrănită, are pielea netedă și albă, iar crupionul — adică târțița — este gras.

Aceste câteva lămuriri le-am crezut că vor fi de folos în această carte.

Ca împărțire a mâncărilor le vom prezenta sub două capitole: cel dintâiu consacrat găinii și claponului, cel de-al doilea puiului.

MÂNCĂRILE DE GĂINĂ ȘI CLAPON

PULARDA (GĂINA) SFÂNTĂ ALIANȚĂ

Incălzește în unt vreo 10 trufe sărate și pipărate, stropești cu un pahar de Maderă și lăsate să se răcească într'un vas acoperit.

Introdu aceste trufe într'o găină tânără și pune pasărea în crațiță să fiarbă.

Fiind gata pasărea, fierbe repede atâtea mici păsărele (ortolans) câte ai, (sau vrăbii) atâtea felii de ficat de gâscă (foie gras) pentru câte persoane sunt la masă. Trimiti-le pe masă deodată cu găina.

Trimite, în același timp, la masă și un castronaș cu untul trecut prin sită.

Aceasta este o mâncare de plină fantezie pe care am dat-o numai ca un lucru curios pentru țara noastră.

GĂINĂ PE LEGUME

Toate mâncările acestea sunt făcute cu găini tinere.

Leagă pasărea, înfășoară-o într'o fâșie de slănină și pune-o într'o cratiță cu vreo zece carote sau echivalentul în morcovi, 10 arpagicuri și vreo 6 bucăți din partea albă a prazului. Umple, până acoperi, cu zeama de carne albă. Acoperă cratița și lasă ca să fiarbă domol un ceas.

Se poate servi alături oarecare sosuri.

GĂINĂ REGALĂ

Umpli găina cu orez fin rumenit în unt. Apoi leag-o și îndoaie picioarele, înfășoară-o cu o felie de slănină și pune-o într'o cratiță unde o umpli cu zeama de carne albă sau, mai bine, cu zeamă de pasăre, dacă este.

Pui cratița pe foc. La întâiul clocot acoperi cratița iar focul să urmeze domol; după o oră retragi cratița de pe foc.

Scoți pasărea, îi torni deasupra zeama în care s'a copt răzând fundul, iar în momentul de a servi, pui deasupra vreo 5 linguri de smântână proaspătă.

Unii adaugă în sos ardeiu roșu ca să fie mai iute.

GĂINA JOKEULUI

O găină cam de 2 kg. dacă se poate, o cureți și îi pui înăuntru sare și piper.

Intr'o cratiță înfierbinți unt, pui orez cât vrei și îl amesteci puțin cu lingura de lemn. Umpli cu zeama de carne, în cantitate de două ori cât orezul. Acoperi cratița și fierbi cam 20 de minute. Retragi cratița și adaugi ficat de gâscă (foie gras), fiert și tăiat în bucăți.

Umple găina cu orezul, leag-o, acoper-o cu o fâșie de slănină și pune-o într'o cratiță. Strobește-o cu unt, coace-o la cuptor la foc domol. Strobește-o din când în când, cu untul ei. Se coace un ceas dacă e tânără, mai mult dacă e bătrână.

Pune găina pe o farfurie, încunjoară-o cu feliile de ficat, sărate, sălțate în unt și puse pe franzeluțe prăjite în unt.

Adaugă untului din cratiță un pahar de vin dulce, 300 gr. zeamă albă de pasăre sau de vițel, răcâe fundul cratiței spre a deslipi tot ce s'a prins, mai ține puțin pe foc și toarnă peste găină.

GĂINA IMPERIALĂ

Formulă pentru 12 persoane.

2 găini cam de 3 kg. umplute cu 300 gr. carne de miel, 200 gr. ciuperci fără coade, 200 gr. trufe, 400 gr. piurea de ciuperci, 400 gr. zeamă de gâscă (Veloute), leagă cu 4 gălbenușuri de ouă.

Opărește mielul și rumenește-l în unt. Rumenește în unt trufele și ciupercile, amestecă toate și leagă-le cu piurea de ciuperci și Sosul Veluteu. Umplescu cu acest amestec găinile, învelește-le în felii de slănină și pune-le într'o cratiță pe următoarele legume și cărnuri: 3 gr. picioare de viței tăiate în bucăți, ceapă, morcovi tăiați mărunt, rămășițe din schelete de pui, 3 litri de zeamă de pasăre.

După ce a început fierberea, scoate spuma și trage cratița pe marginea mașinii să fiarbă o jumătate oră.

Trage cratița de pe foc și lasă să se odihnească 15 minute. Scoate păsările, scutură-le de lichid, scoate-le feșele de slănină. Păstrează la căldură.

Trece sosul prin tulpan și leagă-l cu „Veluteul” de pasăre după ce a scăzut cu două treimi.

Pune iar la foc ca să scadă și sfârșește cu smântână dublă și unt proaspăt.

GĂINA PRINȚUL DE GALLES

Umplescu pasărea cu: 4 sitari fără oase, iar fileurile rezervate, 100 gr. ficat, „foie gras”, 100 gr. trufe curățate și tăiate în bucățele, sare, piper, 100 gr. tocătură compusă din: 1 kg. ficat de vițel tocat, care a fost rumenit în 300 gr. slănină rasă, cimbru, foaie de dafin, sare, piper. Ficatul, după ce s'a răcit, îl treci prin sită. Cu această tocătură se umple păsările.

Toacă cărnurile sitarilor, ficatul și tocătura de mai sus, sarează și trece prin sită. Amestecă trufele.

Leagă găina, înfaș-o în slănină și coace-o 40 de minute la cuptor.

Apoi scoate găina, desleag-o, iar slăcina desfaș-o. Toarnă în cratiță 500 gr. vin alb și zeamă de pasăre.

Garnitura se face astfel: piepții sitarilor rumeniți în unt, trufe întregi fierte în unt, ciuperci umplute cu piurea de ficat.

GĂINA ORIENTALĂ

Legi pasărea și o înfeși în slănină; coace-o la tigaie în unt. Toarnă în tigaie 100 gr. vin alb, fă-l să scadă. Toarnă 200 gr. sos velouteu. Pune sare, piper și leagă cu 200 sau 300 gr. smântână. Adaugă unt proaspăt și trece prin sită.

Pune pasărea pe orez fiert în zeamă de pasăre și servește.

GĂINA SUVAROF

Umplescu pasărea cu un amestec de trufe și de „foie gras”; leag-o și înfaș-o în slănină. Toarnă vin dulceag și zeama de vițel. Pune-o într'o cratiță de pământ (cocotă) cu 12 trufe curățate, unt și sare. Adaugă și lichidul. Acopere lipind capacul și trece la cuptor pe 15 minute.

GĂINĂ TULUSANĂ

Prăjește pasărea în unt, scoate-o la cald, apoi toarnă în cratița ei zeamă de pasăre și smântână.

Garnisește cu: pipote și crește de cocoș, ciuperci, trufe, carne de miel, ficat de pasăre rumenit în unt.

GĂINĂ RASOL (La poule au pot)

Intâia metodă: Pui la foc toate cărnurile de vacă și legumele ca pentru rasolul și bulionul numit „Pot-au-feu”. (Vezi „carnea de vacă”).

În timpul fierberii, adică după 2 ore de fierbere a cărnei de vacă, adaugi o găină.

Găina tânără din anul acela trebuie să fiarbă 4 ore, cea bătrână 6.

A doua metodă: Bagi în găină usturoiu tocat, sare, piper și slănină. Coși deschizătura.

Găina să fiarbă, dacă e tânără, o oră, dacă e bătrână, două. Ea va fierbe în apa în care ai pus diferite zarzavaturi precum: ceapă, morcovi, praji, cartofi, varză, postârnac și țelină.

Când găina e fiartă servește-o caldă, iar bulionul ca supă.

GĂINA ÎN UNTDELEMN

O mâncare delicioasă.

Tai găina în bucățele obișnuite. Într-o cratiță de pământ înfierbânți 3 linguri de untdelemn. În acest untdelemn rumenești 12 arpagicuri și 15 gr. costiță afumată tăiată în bucățele, pui buchetul, sare, piper.

Pune bucățile de găină; după ce s'au rumenit, pune câteva tomate fără piele și semințe. Umpli cu 600 gr. vin negru. Acoperi și lași să fiarbă 3—4 ore.

CLAPON FRIPT

Sărează claponul, leagă-i feliuțe de slănină și pune-l la frigare. Focul să nu fie prea de tot iute; stropește-l din când în când, cu unt. Pune o tavă sub frigare ca să nu se piarză sosul ce curge de pe friptură. Scoți hârtia, când claponul este gata, și-l dai la masă; sosului ce s'a strâns, îi scoți o parte din grăsime, adaugi o lingură de zeamă și-l servești separat.

CLAPON UMPLUT

Claponul bine curățat, îi spinteci pielea de pe spinare așa încât să-i poți scoate osul dela piept. Apoi faci o umplutură cu miez de franzelă muiat în lapte, carne de pui, ceapă prăjită, puțin cârnat, ficatul lui, ciuperci tocate, sare, piper, pătrunjel, puțin usturoiu, buchetul: toate acestea le rumenești puțin în unt. Lași să se răcească puțin; adaugi un ou și un păhăruț de coniac, apoi umpli claponul, coși pielea de pe spate, dela gât și dela pânțe, îl așezi într-o cratiță cu

unt, îl rumenești bine pe toate părțile apoi îi pui ceapă, morcov, țelină, zeamă de carne și lași să fie bine acoperit, la foc încet, până ce e gata. Il poți servi fără sos. Dacă îl voiești cu sos, rumenești puțin o lingură de făină în unt, stingi cu puțin vin alb și cu zeama în care a fiert pasărea, treci prin sită zarzavaturile și sosul în care s'a fiert claponul, îl adaugi la făină; pui sare, piper, lași să scază și servești separat. Poți pune și capere.

GĂINĂ CIULAMA

Fierbi o găină tânără și după ce va fi fiartă, pune într'o cratiță unt proaspăt să se topească și cu o mână presară făină amestecând mereu bine cu cealaltă până se îngroașe indeșt, apoi toarnă zeamă de găină, puțin câte puțin, și tot mestecând să nu se facă cocoloașe, pe un foc potolit; se poate adăuga puțin lapte și un gălbenuș de ouă bătut în lapte. După ce ai amestecat bine să nu rămâie niciun cocoloș, pune încă puțin unt pe deasupra și lasă să mai fiarbă puțin. Bucățile stau în acest timp în zeamă caldă. Când e să se dea la masă, se așează bucățile pe farfurie și se toarnă pe deasupra lor ciulamaua fierbinte. Se presară, dacă vrem, cu pătrunjel verde sau cu piper pisat.

Ciulamaua trebuie să rămâie albă. Unii o preferă mai rumenită; atunci lași făina să se rumenească.

GĂINĂ UMPLUTĂ

Cureți bine găina, o speli, apoi cu un cuțitaș îi scoți pielea întreagă; la vârfurile aripelor și ale picioarelor crestează numai ca să se poată deslipi pielea de dânsule. Desparți carnea de oase și o toci bine, adăugându-i-se sare, piper, coaje de lămâie rasă, coconari sau migdale tăiate în lung, stafide, puțină ceapă rumenită, pătrunjel și un ou. Le amesteci bine și umpli pielea, ca pasărea să-și reia forma de mai înainte, apoi coși pielea pretutindeni pe unde ar putea să iasă umplutura.

Pui într'o cratiță, lași să se înfierbânte, așezi găina și o rumenești pe toate părțile; o scoți și o pui în altă cratiță cu apă fierbinte cât să o acopere, și o lași să mai fiarbă până ce scade de-i rămâne numai atât sos cât să-l poți da la masă.

MÂNCĂRILE DE PUI

CIULAMA DE PUI

Se face ca și cea de găină.

OSTROPEL DE PUI

Tai puii bucățele, apoi pui într'o cratiță unt, îl lași să se înfierbânte, rumenești în el puțină ceapă rasă. Ceapa rumenită, adaugi puțin usturoiu, sare și piper și câteva linguri de oțet; lași să dea în

clocot, apoi îi adaugi și puțină apă. Lași să fiarbă, apoi strecuri prin sită și așezi bucățile de pui, lași să scază apa ca să rămâie numai oțetul rumen, și dai la masă.

PUI CU SMÂNTÂNĂ

Tai puii bucățele, îi pui în unt cu puțină sare. Lași să dunstuiască pe un foc domol ca să se rumenească, torni zeamă de carne sau apă; lași să fiarbă până ce scade, apoi bați un gălbenuș de ou într'o litră de smântână, torni peste pui și lași să mai fiarbă puțin la o parte. Mulți fac acest fel de mâncare cu puiul fript la frigare și procedează apoi așa cum s'a arătat.

PUI CU CIUPERCI

Tai puii bucățele și îi pui în unt fierbinte, îi lași până ce vor schimba fața (foc potolit), să se rumenească. Pui apoi o linguriță de făină și o lași să se rumenească, amestecă mereu cu o lingură, stingi cu zeamă de carne, pui ciupercile curățate, spălate și tăiate bucățele, după ce au fiert acoperite cu puțin unt, o rădăcină de pătrunjel, o cepeșoară întreagă, sare, piper, puțin vin alb, o cojiță de lămâie, și lași să fiarbă încet bine acoperit până ce scade.

PUI STUFAT

Tai puii bucățele și-i prăjești rumeni în unt, apoi îi scoți și rumenești tot în acel unt (să nu fie ars) vreo 3 cepe tăiate mărunt. Când ceapa va fi rumenă, așezi iar bucățelele de pui și stingi cu vin alb bun (un păhăruț); apoi acoperi cu zeamă de carne, pui o bucățică de morcov, pătrunjel cu rădăcină, bulion de pătlăgele (o lingură) sare, piper, și lași să fiarbă bine acoperite ca vreo jumătate de oră. Scoți apoi bucățelele, treci sosul prin sită, pui iar la foc cu bucățelele, pui o foaie de dafin, și fiind scăzut dai la masă.

Poți servi această mâncare odată cu pilaf.

PUI FRIPTI

Cureți puii și le pui pe piept feliute de slănină, apoi îi pui la frigare cu foc cam iute; îi stropești mereu cu unt. Când s'a rumenit, îi stropești cu o pană înmuiată în saramură și dacă vrei poți pune și puțin usturoiu pisat în această saramură. Sub frigare pui o cratiță ca să strângi sosul ce curge din ei; sosului, după ce-i scoți o parte din grăsime, îi torni o lingură de zeamă bună de carne și-l servești cu puii.

Pune ficatul și pipota în trupul puilor dacă voiești să rămână fragede și gustoase. Sub aripă se usucă și nu mai au niciun gust.

PUI PRĂJIȚI

Taie puii bucățele; sarează-le, tăvălește-le în făină, în ou și în pesmet, apoi pune grăsime multă într'o tigaie și când va fi bine fierbinte așează bucățelele în ea; focul să nu fie prea iute ca să nu se

rumenească deodată și să rămâie crude înăuntru. Când vor fi rumene, scoate-le cu o furculiță și așează-le pe un taler cu hârtie sugătoare sub ele ca să nu rămâie prea grase, apoi dă la masă.

PUI CU OREZ (PILAF)

Fierbi puii, apoi pui într'o cratiță unt, rumenești puțină ceapă tocată mărunț, pui orezul și-l lași câteva minute în acel unt, mestecându-l mereu cu o lingură. Torni zeama dela pui, mai pui puțină sare, și când orezul va fi aproape gata, așezi într'însul bucățelele de pui, sau mai bine ții bucățelele în zeamă caldă și când vine timpul de servit, se așează un rând de orez într'o cratiță goală scursă, care a fost udată cu apă, un rând de bucățele și iar un rând de orez, apoi se răstoarnă pe o farfurie rotundă.

PUI CU PĂTLĂGELE VINETE

Taie puii bucățele; le rumenești în unt. Pătlăgelele, după ce le tai bucățele, le sărezi și le lași ca vreo oră ca să se moaie; le speli cu apă rece și le storci ca să le scurgi de zeama amară ce lasă; le ștergi, le tăvălești în făină, le scuturi ca să nu rămâie multă făină pe ele, le rumenești în unt și le așezi la un loc, punând puii dedesubt. Apoi în untul unde ai prăjit puii, rumenești puțină ceapă și o linguriță de făină, o stingi cu zeamă de carne și torni peste pui; adaugi pătrunjel, piper, sos de pătlăgele roșii scăzut, puțină zeamă de lămâie și lași să fiarbă scăzut; dai la masă.

PUI CU DOVLECEI MICI

Tai puiul în bucățele, le rumenești în unt, apoi rumenești și dovleceii, și așezi la foc puii sub dovlecei. Rumenești puțină ceapă tăiată mărunț, pui o linguriță de făină, o rumenești, stingi cu zeamă de carne și torni peste pui. Adaugi sare, piper, pătrunjel, puțin sos de pătlăgele roșii scăzut, puțină zeamă de lămâie, lași să fiarbă acoperit până ce scade și dai la masă.

PUI CU BAME

Cureți bamele și le pui în apă sărată, să stea aproape o oră, apoi le speli în mai multe ape. Rumenești bucățile de pui în unt; așezi puiul cu bamele, faci nițel rântaș cu făină și ceapă, stingi cu zeamă de carne, pui sare, piper, sos de pătlăgele roșii scăzut, puțină zeamă de lămâie, torni peste pui și lași să scadă.

PUI CU PĂTLĂGELE VINETE

(Delicioasă variantă exotică).

Iată o pregătire aproape necunoscută la noi. O recomandăm cu tot dinadinsul.

Tai un pui în bucăți, le sărezi, piperezi și le tăvălești în făină.

Intr'o cratiță pune 4 linguri de untdelemn bun de salată; pune bu-

cățile de pui în același timp cu o ceapă tăiată bucăți; lasă să se întărească carnea și moaie cu 2 pahare de vin alb.

Pune atunci 4 tomate fără piele și semințe, zdrobite cu furculița. Pui sare, piper, pătrunjel și un cățel de usturoiu tocat. Să fiarbă încet $\frac{1}{2}$ de oră.

În altă cratiță pui untdelemn și prăjești feliile lungi a 2 pătlăgele vinete de mărime potrivită pe care le-ai curățat și tăiat. Le sărezi și le piperezi și pe acestea.

Câteva minute înainte ca puiul să fie bun de dat la masă, pui peste ele feliile de pătlăgele prăjite.

Lași să mai pălpăie 5—10 minute și servești.

PUIUL INĂBUȘIT

(*Le poulet cocotte*).

Iată o mâncare foarte cunoscută în Franța fiind o mâncare populară. Este, în adevăr, delicioasă.

Se pregătește într-o cratiță specială de pământ ovală și cu capac. Pregătirea clasică cere ca într-o asemenea oală să nu intre decât un pui. Bineînțeles o „poulardă“ destul de mare cât o găină.

Această mâncare se gătește pe mașină dar nu pe flacăra.

Cureți puiul, îl legi cu ață, sărează-l, piperează-l afară și înăuntru. Pui în cratiță puțin unt proaspăt care aștepti să fie înfierbântat. Atunci introduci puiul așezându-l pe spinare și acoperi.

Când puiul s'a rumenit pe spinare, îl culci pe o parte, când s'a rumenit și pe această parte, îl culci și pe cealaltă până ce se rumenește iarăși.

O lingură de apă rece nu strică să fie aruncată în cratiță.

Când puiul s'a rumenit peste tot și făcut aproape gata, dar nu de tot, introduci în cratiță următoarele elemente:

Într-o cratiță cu untură ai rumenit 150, 200 sau 250 gr. de costiță afumată tăiată bucăți, după mărimea puiului.

Când costița s'a rumenit, o scoți, o ții la cald și pui în locul ei vreo 20 arpagicuri, câteva ciuperci tocate mărunt și un număr de cartofi tăiați felii.

Odată gata aceste elemente le introduci în cratiță, acoperi repede și aștepti până ce s'au copt, pui și garnitură.

Servești în cocotă, presărând pătrunjel tocat.

PUI MARENGO

Încă o mâncare delicioasă.

După bătălia dela Marengo, câștigată de francezi asupra austriacilor, bucătarul lui Napoleon I, a văzut că nu are unt spre a-i pregăti mâncarea. Atunci s'a servit de untdelemn.

Înfierbântă într-o cratiță vreo cinci linguri de untdelemn, un cățel de usturoiu strivit, piper și sare. Puiul taie-l în bucăți și așează-l în cratiță treptat; mișcă-le cu furculița timp de cel puțin o jumătate oră, până ce s'au rumenit.

În altă cratiță au fiert, în timpul acesta, un pahar de vin alb cu puțină ceapă, un cățel de usturoiu, pătrunjel, câteva ciuperci, totul tocat mărunt, piper și zeamă de carne. Pune și două linguri din unt-delemn în care a fiert puiul.

Scoți bucățile de pui pe farfurie și torni sosul deasupra.

PUI GĂTIT BORDELEZ

Tai puiul în bucăți. Pui de o parte ficatul și pipota. Într-o cratiță așezi picioarele, unt proaspăt sau untură, patru cepi tăiate felii subțiri, cartofi tăiați felii subțiri. Când picioarele s'au gătit pe jumătate, așezi în cratiță și celelalte bucăți, ficatul și pipota tăiate în patru. Fierbe deplin.

Cinci minute înainte de a servi, scurge grăsimea, pune în loc o lingură de zeamă de carne și puțin coniac sau alt rachiu.

Presară deasupra usturoiu și pătrunjel tocate mărunt și saltă repede mâncarea vreo două minute. Servește.

PUIUL CELESTIN

Taie puiul în bucăți. Pune unt proaspăt în cratiță și rumenește-l. Așează bucățile de pui și întoarce-le des. Adaugă câteva ciuperci, o tomată mare tăiată bucăți, fără pieliță și semințe, saltă cratița câteva minute, stropește cu un pahar de vin alb și jumătate pahar zeamă de carne și un păhăruț de coniac. Sărează, piperează, pune puțin ardei roșu, fierbe 20 minute. Depune carnea într-o farfurie caldă, scoate grăsimea sosului, presară puțin pătrunjel și un cățel de usturoiu tocate, scade puțin și toarnă-l peste pui.

PUIU „FRICASSE“

Taie puiul în bucăți și așează-le într-o cratiță cu 30—40 gr. de unt, o ceapă și puțin cimbru. Acopere cratița după ce ai dat sare și pune pe un foc domol. Când puiul e aproape gata scoți cimbrul și ceapa, stropești cu puțină făină și amestecă iute. După 15 minute adaugi 4 linguri de apă rece și freacă fundul și pereții cratiței spre a deslipi ce s'a depus pe ei.

Toarnă imediat peste puiu o jumătate pahar de smântână și 4 linguri de vin alb, să fiarbă încet, adaugă în mici cantități 6 decilitri de smântână. Să pâlpâie domol vreo 30 minute, apoi presară piper măcinat. Trage cratița de pe foc și peste 1 minut toarnă două gălbenușuri de ouă amestecate în smântână rece.

PUIUL CU TARHON ȘI CIUPERCI

Un puiu gras îl tai în bucăți și-l rumenești în unt proaspăt.

Toci apoi pătrunjel, mult tarhon, cimbru și un cățel de usturoiu. Toate merg în cratiță. Sărezi și piperezi. Mai pui și puține ciuperci tocate.

Adaugi o lingură de făină și amesteci repede turnând și puțină zeamă de carne.

Să fiarbă încet 1 ceas pentru ca sosul să fie foarte scăzut.

PUIUL CU CARTOFI PAI

Un pui potrivit îl tai în bucăți și-l pui într'o cratiță cu unt, după ce l-ai sărat și piperat. De jur-împrejur căței de usturoiu necurățați în mare cantitate. Acoperi cratița și lași puiul să fiarbă până se gătește. Intorci bucățile o singură dată.

În altă parte tai cartofi subțiri ca paiul pe care-i sărezi. Acești cartofi îi prăjești în untură săltându-i spre a se colora pe toate părțile.

Pui cartofii pe o farfurie caldă, așezi deasupra bucățile de pui, apoi torni în cratița unde a fiert puiul, trei linguri de vin alb, freci pereții cratiței ca să deslipești tot ce s'a prins, ții puțin pe foc ca să se reîncălzească sosul și-l torni repede peste pui.

PUIU GĂTIT LA MINUT

Tai un pui, îl sărezi și îl piperezi.

Pui bucățile împreună cu o ceapă tocată și un cățel de usturoiu să se rumenească în untură de găscă. Dacă lipsește untura, întrebuințezi untul.

Când s'a rumenit puiul, adaugi câteva tomate curățate de piele și de semințe. După ce ai pus tomatele acoperi și salți cratița din când în când. Când e gata, servești.

PUIU SULTÂNICA

Bucățile de pui le sărezi și le piperezi. Apoi le rumenești în untdelemn. Când s'a rumenit puiul îl scoți, retragi untdelemnul din cratiță și-l înlocuiești cu o bucată de unt. Când s'a înfierbântat, așezi iar bucățile de pui.

Torni deasupra un pahar de vin dulce și un pahar de coniac. Lași să scază și adaugi un păhăruț de smântână.

Să fiarbă domol 20 minute. Apoi tragi cratița pe marginea mașinii și adaugi 2 gălbenușuri de ouă amestecate în puțină smântână.

Amestecă repede, nu mai lăsa să fiarbă și presară pătrunjel tocat mărunt.

PUIU UMPLUT CU TARHON

Iată o preparație originală:

Umpli puiul cu unt și tarhon. Pune-l apoi să se rumenească în unt și umple-l cu zeamă de carne sau și mai bine cu zeamă de pasăre. Pui buchetul, ceapă, morcovi, sărezi și piperezi.

Puiul să fiarbă. Adaugi în sos puțin tarhon.

Legi cu puțină făină, lași să mai fiarbă și servești când e gata.

COCOȘUL CU VIN

Tai cocoșul tânăr în bucăți. Intr'o cratiță pui unt, slănină tăiată bucăți și vreo 15 arpagicuri sau altă ceapă. Să se rumenească câteva minute. Adaugi apoi buchetul, un cățel de usturoiu tocat, câteva ciuperci tăiate felii subțiri și bucățele de pui sărate și pipărate. Să fiarbă repede, săltând mereu cratița cu capacul acoperit. Puiul fiind gata îl scoți și-l ții la cald.

Din zeama rămasă scoți grăsimea, faci un rântaș mai subțire în altă cratiță, îl adaugi untului în care a fost puiul, amesteci, torni un pahar de vin și alt păhăruț de coniac.

Pui bucățile de puiu și lași să scadă încet.

PUIU MARSAN

Iată o fină preparație publicată cu prilejul centenarului morții lui Brillat-Savarin.

Ia un puiu de găină curățat, taie-l în 8 bucăți, sarează-l, pipează-l. Pune-l să rumenească într'o cratiță cu un ou, unt proaspăt și 2 cepi mici tăiate.

Când bucățile de puiu s'au rumenit, scoate-le din cratiță și pune-le într'o farfurie ținută la căldură, torni deasupra conținutul cratiței.

Torni apoi în cratiță un mare pahar (25 centilitri) de Vermuth sau Cinzano care va scădea în cantitate de două treimi după ce i-ai dat flacăra.

Imediat, Vermuthul nefiind încă stins, arunci carnea în cratiță, după ea verși untul și zeama în care ai legat o lingură de piurea de tomată în care ai pus zahăr, puțină scorțișoară pisată și puțin ardei roșu.

Guști, rectifici cu sare și piper, dacă e nevoie, lași pe foc 5 minute, amestecând mereu. Servește.

PUIUL CU SÂNGE

Publicat tot cu prilejul centenarului lui Brillat-Savarin.

Tai un pui în bucăți. Pune-le într'o cratiță cu unt și bucățile de slănină. Totul să se rumenească; pune 2 linguri de făină și 2 pahare de vin negru. Fierbe un ceas, dacă puiul e tânăr. Un ceas înainte de a servi, pui sângele puiului, pe care ai avut grijă să-l păstrezi punând în el puțin oțet. Leagă cu un gălbenuș de ouă. Servește când e gata.

FRIGASE DE PUIU A LA VILEFRANCHE

Tai puiul în 8 bucăți și-l pui să se rumenească în unt proaspăt și bucățele de șuncă slabă și grasă. Scoate puiul și-l pune alături într'o cratiță. În locul puiului pui în unt o ceapă tocată subțire pe care o rumenești încet; adaugi apoi o linguriță de făină, umpli cu zeama de carne sau apă. Torni sosul peste pui pe care l-ai sărat, l-ai piperat și i-ai adăugat un buchet de pătrunjel.

Să fiarbă încet o oră și jumătate.

În altă parte amesteci două gălbenușuri de ouă cu o parte din sosul puiului și torni pe deasupra foarte puțin oțet. Torni acest amestec peste pui și lași ca sosul să se întărească ca o cremă.

Se mănâncă fierbinte.

PUIUL „FRANCHARD” (Mâncare exotică)

Să ai un pui tânăr, să-l tai în bucăți, să-l rumenești repede în unt.

Din altă parte toacă foarte mărunț: asmățui, pătrunjel, mult tarhon, cimbru și un cățel de usturoiu. Torni acest zarzavat peste pui, sărezi, piperezi. Mai adaugă 125 gr. ciuperci spălate în apă cu oțet și tocate, dar nu prea mărunț.

Legi apoi cu o lingură de făină amestecând mereu, și umpli cu zeamă de carne.

Să fiarbă la foc domol o oră.

PUIUL CU OREZ METODA ESCOFFIER

La un pui gras și moale la carne, spală-l, leagă-l cu ață, sărează-l înăuntru, pune-l într-o cratiță și toarnă deasupra un pahar cu apă. Pune cratița pe foc și acoperă. Când apa va fi aproape evaporată, adaugă 1 litru și jumătate de apă fierbinte, 15 gr. de sare, un buchet compus din pătrunjel, frunze de țelină, o foaie de dafin și puțin cimbru. Adaugă 100 gr. de morcovi sau carote tocate mărunț și 2 cepi mijlocii fiecare înțepată cu un cuișor. Acoperă și lasă să fiarbă domol 40 minute. După acest timp presară în jurul puiului 400 gr. de orez spălat, acoperă iar și lasă să fiarbă 20 minute. Mai poți adăuga puțin unt.

Scoți buchetul și cepele și servești.

PUIUL ȚĂRĂNESC

Lei un pui gras, îl cureți bine și îi introduci înăuntru o bucată de unt amestecat cu sare și piper. Pune-l în cratiță de pământ să se coacă în 100 gr. unt. Când e pe jumătate făcut adaugă 250 gr. cartofi curățați și tăiați mărunț, 50 gr. arpagic, 50 gr. costiță afumată tocată bucăți mici și un buchet.

Coace la cuptor stropind mereu puiul cu untul în care coace. La un timp scoate o parte din unt și buchetul.

Servește în cratiță de pământ.

PUIUL VÂNĂTORESC

Cureți, speli, tai puiul și-l pui într-o cratiță cu 100 gr. untdelemn.

Când puiul e pe trei sferturi făcut, adaugă câteva ciuperci tăiate bucăți. Scoate bucățelele de pui pe care să le rezervi la caldura.

La cratiță adaugi 15 gr. eșalotă sau în lipsă, ceapă tocată subțire și 100 gr. vin alb.

Lasă să scadă și umple cu 200 gr. sos spaniol (vezi sosurile) și 200 gr. sos tomat.

Să fiarbă puțin pe foc, adaugă o lingură de pătrunjel tocat și toarnă peste pui.

PUIUL PARMENTIER

Taie puiul în bucăți și pune bucățile într'o cratiță frecată cu usturoiu, unde vei pune 30 gr. unt. Pune sare și piper. Pune să fiarbă. La jumătatea fierberii adaugă: 400 gr. cartofi tăiați mărunt. Acești cartofi vor fi prealabil trecuți în apă fierbinte și muiați în unt fierbinte. Sfârșește fiertul cu cratița acoperită. Scoate puiul pe o farfurie și ține-l la cald. În sos toarnă puțină zeamă de carne, adaugă și o lingură de pătrunjel tocat. Amestecă, toarnă peste pui și servește cald.

PUIUL ȚIGĂNESC

Sărează puiul și dă-l prin ardeiu roșu, apoi prăjește-l în untdelemn. În timpul prăjitului adaugă-i 4—5 ardei grași curățați de piele și tăiați mărunt, 2 pătlăgele roșii tăiate felii fără semințe și piele, 1 ceapă tăiată bucățele și opărită, 1 cățel de usturoiu strivit și puțin mărar.

Când e gata, servești cu orez fiert în apă.

PUIUL ARENDAȘITEI

Prepară puiul întocmai ca și puiul de mai sus.

Pune-l apoi într'o cratiță de pământ cu morcovi, ceapă, napi, arpagic, mazăre boabe și cartofi noi. Toate aceste legume fierte mai dinainte în apă și fiecare în parte și rumenite în unt proaspăt.

Înainte de a servi torni în cratiță un pahar de vin alb.

PUIUL BRETON

Rumenește puiul în unt. Când puiul e făcut pe trei sferturi adaugă țelină și praz tăiați în bucăți și prealabil rumeniți în unt. Cu 10 minute înainte de a turna smântâna, adaugă o trufă și vreo 5 ciuperci tăiate mărunt.

Când puiul e gata toarnă smântână.

PUIUL „FEMEIA HARNICĂ”

Legi membrele puiului și-l rumenești în unt. Pe la jumătatea rumenelii adaugă vreo 20 cartofi noi sau mai puțin cartofi de iarnă, câteva arpagicuri și un număr de bucăți de costiță afumată.

Stropește de mai multe ori puiul.

Câteva minute înainte de a servi toarnă deasupra un sos compus din $\frac{3}{4}$ vin alb. Lasă să fiarbă încet 15 minute și servește.

PUIUL MENAJEREI

(*Mâncare parisiană*)

1. Taie subțire: 125 gr. carote, 100 gr. napi, 50 gr. ceapă și 60 gr. țelină. Presară sare și zahăr. Pune într'o cratiță cu 30 gr. unt și sălitate pe foc până ce se fac pe 3 sferturi.

2. Curăță un pui mic și leagă-i picioarele. Ia 125 gr. șuncă crudă sau costiță afumată și rumenește-o într'o cratiță cu 30 gr. unt. Scoți șunca sau costița și o pui la cald, apoi așezi în loc puiul. Când s'a rumenit așezi lângă el șunca, și toate legumele. Acopere și pune la cuptor vreo 40—50 minute.

Aproape de sfârșit adaugă 100 gr. zeamă de vițel. Mai ține pe marginea mașinei vreo 5 minute și servește.

PUIUL BOURGUIGNON

În unt proaspăt coace puiul încet și acoperit. Toarnă un pahar de vin de Porto și răcâie fundul cratiței spre a desprinde ce s'a lipit; amestecă câteva linguri de smântână dublă, după mărimea puiului.

Leagă cu 2—3 gălbenușuri de ouă și pune puțină zeamă de lămâie.

Punând puiul în farfurie, presari puțină ceapă tocată trecută prin apă fiartă.

Unii garnisesc cu ciuperci, miez de anghenarii și arpagic rumenit.

COCOȘEL „A L'ECU DE FRANCE“

Este una din mâncările bune ale excelentului restaurant „a L'Ecu de France“ lângă gara „de L'Est“ din Paris.

Ia cocoșei nu mai grei de 350 gr. și pune-le înăuntru ficat de gâscă (foie gras) fiert natural și câteva bucățele de trufe. Trece-le ușor prin unt fierbinte într'o tigaie, și când sunt aproape copti, pune să se rumenească în acest unt, creștele și pipotele cocoșeilor care au fost trecuți prealabil în apa fierbinte, câteva arpagicuri, câteva bucățele de slănină și câteva ciuperci mici întregi.

Când cocoșeii s'au copt scoate-i din cratiță, toarnă în locul lor puțin vin de Madera spre a desprinde garnitura lăsată acolo, mai toarnă puțin vin alb și lasă să fiarbă câteva minute.

Luând cratița de pe foc adaugă unt proaspăt și pune iarăși cocoșeii în cratiță ca să mai pâlpâie puțin pe mașină.

PUIU CA PE VREMEA LUI BRILLAT-SAVARIN

Ia un pui măricel de toamnă și taie-l în mai multe bucăți pe care să le salți în unt fără ca bucățile să se rumenească prea mult. Când s'a făcut cam pe trei sferturi, presară peste bucățile acestea puțină făină și toarnă vin alb care să nu fie dulce; apoi adaugă 600 gr. de smântână proaspătă și lasă să se coacă puiul pe deplin.

Treci puiul în altă parte, legi sosul cu 2 gălbenușuri de ouă și puțină zeamă de lămâie și îl treci prin sită.

Pui din bucățelele de pui în sos apoi arunci în sos un pahar de vin de Madera, câteva feliuțe de trufe și câteva ciuperci, toate trecute prealabil prin unt fierbinte.

PUIUL TRECURT PRIN MARINATĂ

Taie puiul în bucăți și pune-l să se marineze 24 ore în vin de Madera, cu ceapă, usturoiu, pătrunjel, mărar. După 24 ore îl salți în unt cu bucățele de costiță afumată, arpagic; ciuperci umplând și cu zeama în care s'a marinat și cu un păhărel de vin mai dulce.

Sfârșești legând cu smântână dublă și puțină zeamă de lămâie.

PUIUL DUPĂ MODA LUI CHOLET

Pune în cratiță cu unt să se coacă un pui la foc domol. Când puiul s'a rumenit aruncă peste el ramuri de țelină, apoi ciuperci tăiate subțire.

Când puiul s'a copt, scoate din cratiță și pui și garnitură. Puiul taie-l în bucăți și pune-l iar în cratiță după ce ai scurs untul. Toarnă peste pui un pahar de coniac și dă-i foc. Scoate din nou bucățelele de pui și termină sosul cu puțin vin alb și smântână dublă.

Pune sare și piper, bagă iarăși bucățele de pui și lasă ca să pâlpâie câteva minute. Apoi dă la masă cald.

TOCANĂ DE PUIU ȚĂRĂNEASCĂ

Intr'o cratiță în care ai înfierbântat untură, cam o jumătate de lingură, rumenește treptat 100 gr. costiță afumată tăiată în bucăți, o ceapă în care ai înțepat un cuișor și puiul mai mărișor și tăiat în bucăți. 750 gr. de salsifiu dacă ai. Toate acestea le pui, rând pe rând și scoți pe fiecare după ce s'a rumenit singur.

Scurge grăsimea pentru ca în cratiță să nu rămâie decât o lingură; adaugă o lingură de făină nu tocmai plină; amestecă cu lingura de lemn până se rumenește.

Umple cu un litru de zeamă de carne, iar cu lingura amestecă mereu ca să deslipești ce s'a lipit pe fundul cratiței. Treci sosul prin sită deasă. Pune din nou lichidul în cratița curățată și pune, în același timp, puiul, ceapa, salsifiul, costița afumată și un buchet cu pătrunjel, cimbru, dafin și cățel de usturoiu. Pune sare și piper.

Acopere cratița și lasă să fiarbă domol 2 ore.

La masă dai puiul pe farfurie, dai la o parte ceapa și buchetul, și torni peste pui, sosul trecut prin sită.

PUIUL EXCELENT

Curăță puiul, pune-i înăuntru sare și piper, leagă-l și pune-l într'o cratiță dimpreună cu vreo 100 gr. de costiță afumată tocată mărunt și 2 linguri de untdelemn. Pune cratița pe foc. De îndată ce puiul a început să se rumenească, adaugi 2 linguri de ceapă tocată mărunt, 1

pahar de vin alb, 5 tomate mari fără piele și semințe tocate, puțin pătrunjel, 1 cățel de usturoiu strivit, sare și piper.

Acopere cratița, completează cu 24 măslinae negre fără sâmbure și lasă să pâlpeie pe foc.

Din altă parte taie 2 pătlăgele vinete în rotogoale, prăjește-le în untdelemn și așează-le împrejurul puiului în cratiță.

Să mai stea puțin pe foc și servește.

PUIUL COANEI MARI

Umpli un pui mai mărișor cu: o lingură de ceapă tocată rumenită în unt, 60 gr. carne de cârnăț, ficatul puiului tocat, puțin pătrunjel, 2 linguri firimituri de miez de pâine, toate acestea amestecate bine cu sare, cu piper și cu nușcoară rasă dacă este.

Leagă puiul și pune-l într'o cratiță de pământ cu vreo 50 gr. costiță afumată tăiată mărunt, o lingură de unt și 10 arpagicuri.

Acopere cratița și pune-o pe un foc domol.

De îndată ce puiul și ceapa s'au aurit, adaugă 300 gr. cartofi tăiați mărunt. Și urmează fiertura domol.

Se servește puiul în cratiță.

PUIUL ORIENTAL

Pui într'o cratiță ceapă, morcovi, buchetul cunoscut, unt proaspăt înfierbântat și un pui tăiat în bucăți. Când puiul s'a făcut îl scoți pe farfuria de serviciu caldă.

Imprejurul lui așezi pătlăgele vinete pregătite în felul următor:

Iei un număr de pătlăgele le tai în două în lungime, le sărezi, le tăvălești în făină și le prăjești în untdelemn.

Impreunezi jumătățile de pătlăgele spre a le întregi din nou, însă mai înainte bagi în ele compoziția următoare făcută pe când se prăjeau pătlăgelele: rumenește ușor în untdelemn 2 linguri de ceapă tocată, adaugi miezul a două sau a unei pătlăgele vinete tăiat, tocat și prăjit în untdelemn, 3 sau 4 linguri de sos tomat scăzut, — cantitatea e la discreție — sare, piper, pătrunjel și usturoiu tocat. Tot acest amestec să pâlpeie câteva minute și mai adaugi 2—3 linguri de praf de miez de pâine.

După ce ai închis pătlăgelele vinete așa umplute, le așezi una lângă alta într'o cratiță, le stropești cu untdelemn și le coci în cuptor la foc domol vreo jumătate de oră.

După ce ai așezat aceste pătlăgele în jurul puiului, torni peste legumele din cratiță unde puiul s'a copt, 150 gr. de sos tomat, apoi treci sosul prin sită, îl mai pui pe foc ca să se înfierbinte și îl torni peste pui.

Notă. Pătlăgelele vinete astfel pregătite se pot mânca și separat ca legume.

PUIUL MĂTUȘICĂI

Ia un pui mai mărișor și gras, pune-i mai întâiu sare și piper și umple cu: 150 gr. carne de cârnăț și ficatul puiului, tocate bine și o lingură de miez de pâine.

Leagă puiul, pune-i o fâșie de slănină și așează-l într'o cratiță cu 6 carote, 6 arpagicuri, buchetul cunoscut, și umple cu jumătate pahar de apă. Acopere cratița și pune-o pe foc, descoperită. Când aproape toată apa s'a evaporat, umple puiul cu 750 gr. zeamă de carne albă. Atunci acoperi cratița și lași să fiarbă moderat 20—25 minute.

Ajungând aci, adaugi 250 gr. orez spălat bine și lași să mai fiarbă o jumătate de oră.

Puiul îl deslegi, îl desfeși, îl așezi în farfuria de serviciu, pui orezul împrejur și dai la masă.

PUIUL LA CRATIȚĂ

Pui sare și piper înăuntrul puiului, îl legi și îi pui o bandă de slănină pe piept. Apoi îl coci în unt, într'o cratiță, stropindu-l mereu cu untul în care se coace.

Când e gata desleagă puiul, scoate-i slăнина, pune-l iar în cratiță și stropește-l cu puțină zeamă de vițel dacă este, sau cu zeamă de carne.

PUIUL GAZDEI VREDNICE

Umpli un puiu cu sare, piper, 100 gr. carne de cânat și ficatul puiului cu toate, o lingură miez de pâine și puțin pătrunjel.

Legi puiul, îi pui slănină pe piept și îl coci într'o cratiță de pământ dacă se poate.

Pui cratița pe foc domol, adaugi vreo 10 arpagicuri și vreo 15 bucățele de costiță afumată. Din timp în timp întoarce puiul. Pe la jumătatea coacerii, adaugă 300 gr. cartofi tăiați mărunț pe care trebuie să-i amesteci mereu cu lingura spre a-i umple pe toți de unt.

Acoperi cratița și sfârșești pregătirea la cuptor pe foc domol.

Când servești, deslegi puiul și îl stropești cu puțină zeamă de vițel dacă este.

PUIUL PROVENSALE

Tai puiul, pui sare și piper, tăvălești bucățile în făină și le rumonești câțva timp în untdelemn. Adaugă o lingură de ceapă tocată subțire. Când ceapa a început să se rumenească toarnă un pahar de vin alb. Să scadă pe jumătate. Atunci adaugă vreo 5—6 tomate fără piele și semințe și tocate; mai pune un cățel de usturoiu și puțin pătrunjel tocați și aceștia.

Să fiarbă pe foc domol vreo 20 de minute și adaugă 24 măsline negre fără sâmburi.

Servește cu cartofi fierți sau prăjiți.

PUIUL CU CIUPERCI MICI

Infierbântă unt în cratiță, fă cu făină un rântaș nu prea închis, adaugă o lingură de ceapă tocată și buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și un cățel de usturoiu strivit.

Umple cu zeama de carne slabă și, după o jumătate de ceas de fierbere, trece sosul prin sită.

Pune-l din nou în cratiță și imediat pune și un pui tăiat în bucăți care a fost rumenit în unt proaspăt. Atunci adaugi un pumn de ciuperci mici. Lași să fiarbă cât trebuie. Cu un sfert de ceas înainte de a da la masă, torni deasupra un păhăruț cu coniac.

PUIȘORUL PRĂJIT

Curăță bine un pui mic de primăvară, apoi taie-l în două în lungime. Scoate-i o parte a oaselor și turtește-l și țintuește-l cu niște cuie de lemn spre a-l împiedeca să se încovoie din nou.

Tăvălește puiul în ou bătut bine sărat și piperat, apoi tăvălește-l băgat și în pesmete pisat. Prăjește-l pe foc domol.

Când e gata pune-l pe o farfurie caldă, stropește-l cu unt proaspăt topit fierbinte, toarnă și puțină zeamă de lămâie. Servește-l cu muștar și sos bearnéz (vezi sosurile).

Dacă puiul e cam mare coace-l mai întâiu la cuptor și pe urmă prăjește-l.

PUIUL BORDELEZ SIMPLU

Rumenește în untdelemn puiul tăiat în bucăți, adaugă în cratiță sare, piper, o ceapă tăiată și un cățel de usturoiu bine strivit. Mai adaugă o lingură de zeamă de carne, o lingură de piurea de tomată precum și câteva ciuperci.

Acopere cratița și lasă să fiarbă cel puțin o oră la foc domol.

PUIUL INDOPAT

Trebuie un pui mare de toamnă sau o găină chiar.

Cureți puiul și îl umpli cu castane prăjite întregi, prune uscate și stafide, mai pui puțină carne foarte proaspătă de făcut cârnați pisată dimpreună cu ficatul crud al pasărei, sare și piper.

Pui la cuptor. Este o mâncare cam originală.

PUIUL ÎN UNTDELEMN

O mâncare foarte simplă.

Coace în untdelemn un pui tânăr. Taie-l în bucăți; așează-l în farfurie făcând colac. În locul gol delă mijloc așează mici cârnăciori fripți, tomate, salată de lăptuci sau marule, arpagicuri rumenite, șuncă rumenită puțin în unt și orice altă carne sau legume la fel.

PUIUL CU SOS BOGAT

Frige un pui la frigare, la cuptor sau pe mașină. Apoi servește-l cu următorul sos:

Intr'o sosieră pui un sos cu zeamă de pasăre (în lipsă de zeamă de carne) în care introduci: 3 cepi rumenite în unt și tocate, o bucată de slănină afumată rumenită în unt și tocată, partea slabă a șunței trecută prin unt fierbinte și tocată.

PUIUL CU COANEI MELE

Rumenește într'o cratiță în unt proaspăt o ceapă tăiată în bucăți. Adaugi bucăți mici de șuncă. Puiul să nu se coloreze prea mult.

Când puiul s'a copt, îl scoți pe farfuria de dat la masă și îl pui pe mașină ca să stea cald.

În cratița în care s'a tăiat puiul, torni 200 gr. vin de Porto sau alt vin la fel. Lasă ca să scadă. Apoi adaugă 300 gr. smântână proaspătă. Să fiarbă. Apoi trece acest sos des prin sită. Adaugă 50 gr. unt proaspăt cu puțin ardeiu roșu, puțină zeamă de lămâie, puțin cimbru pisat și puțin piper măcinat.

Toarnă acest sos peste pui.

Acest pui poate fi servit cu orez sau cu macaroane.

PUIUL MARITEI

Puiul tăiat, sărat și piperat îl salți în unt și untdelemn. De îndată ce s'a fript puiul pune o jumătate pahar de vin alb, fă să scadă mai mult de jumătate și adaugă 200 gr. sos tomat.

Pune puiul pe farfurie și încunjoară-l cu ardei copți.

PUIUL EXPLORATORULUI

Pune 200 gr. ceapă tocată să se opărească puțin în apă fiartă și sărată, apoi scutură-le de apă într'o sită și pune-le să se rumenească într'o tigaie cu mult unt fierbinte. Peste această ceapă pune bucățelele unui pui sărat și piperat. Acopere cratița și lasă, pe foc domol, o jumătate ceas.

Dacă puiul s'a fript pune-l într'un castron cu ciuperci trecute prin unt și felii de trufe dacă sunt.

Acopere castronul și ține la cald.

Adaugă peste ceapa care a rămas în cratiță, 100 gr. sos Bèchamel (vezi capitolul sosurilor), 100 gr. smântână proaspătă și puțin ardeiu roșu pisat.

Să scadă sosul puțin. Treci sosul prin sită, pune-l repede pe foc ca să se înfierbânte, pune o lingură de unt, amestecă și toarnă peste pui.

PUIUL CU TRUFE

La noi trufele nu prea sunt întrebuințate, totuși dăm acest fel de mâncare pentru amatori.

Salți puiul în unt să se frigă. Când e gata îi adaugi 150 gr. trufe crude tăiate în felii.

Acoperă cratița 5—6 minute, adaugă un pahar de vin de Madera, sau altul la fel și 5—6 linguri de zeamă de carne. Să fiarbă 2—3 minute.

Pui puiul în farfurie și torni sosul.

Se pot servi găluști sau cartofi fierți.

PUIUL IADULUI

Spintecă puiul în două în lungime și lățește-l, pune sare și piper, stropește-l bine cu unt topit și coace-l pe jumătate, la cuptor.

Apoi îl stropești bine cu muștar, îl tăvălești în praf de miez de pâine, îl stropești, iarăși, cu unt topit și sfârșești de a-l frige pe grătar.

Il pui pe o farfurie caldă, iar în sosieră servești sosul Iadului. (Vezi sosurile).

PUIU CU MAZĂRE FRANCEZ

Un puiu cam grasuț, îl umpli cu sare și piper, îl legi și îl înfășori cu o felie de slănină.

Acest puiu îl așezi într'o cratiță cu 6 arpagicuri, 6 carote și 6 cartofi noi mici. Umpli cu jumătate pahar de apă; și pune cratița pe foc să scadă pe jumătate.

Adaugi atunci 250 gr. mazăre boabe nouă și un buchet cu pătrunjel și foi de lăptucă. Umple cu apă fierbinte cât ai acoperi legumele. Sărează. Acopere cratița și să fiarbă domol cam trei sferturi de oră.

Desleagă puiul, pune-l în farfurie și pune mazărea împrejur.

PUIUL CU RACHIU

Umpli puiul cu puțin cârnaț proaspăt fript atunci, acopere-i pieptul cu o fâșie de slănină și pune-l pe foc într'o cratiță.

Când puiul s'a fript desleagă-l, pune-l din nou în cratiță, stropește-l cu câteva linguri de rachiu din mere — (dacă nu este, cu alt rachiu care să se apropie), — apoi 100 gr. smântână proaspătă și fierbinte.

În altă parte taie în felii subțiri vreo 3 mere, pune-le într'o cratiță cu puțin unt, puțină apă, puțin zahăr și o idee de scorțișoară rasă. Acopere cratița și lași pe foc domol. Puiul îl acopere pe farfurie cu sosul.

Merele le servești alături.

PUIUL PIPERAT

Tai puiul, îl sărezi, îl piperezi și-l tăvălești în făină.

Intr'o cratiță în care ai înfierbântat unt proaspăt pui să se coacă puiul, dimpreună cu 2 cepe tocate. Când ceapa a început să se rumească presari peste pui puțin piper pisat. Umpli cu 100 gr. vin alb și mai pui și trei pătlăgele roșii tocate fără pieliță și semințe. Să urmeze fierberea până la sfârșit.

Scoți puiul pe farfurie iar în sos verși puțină smântână proaspătă. Să mai fiarbă puțin și torni peste pui.

PUIUL ȚATEI

Puiul, tăiat bucăți, sărat și piperat, este rumenit în unt proaspăt.

În altă cratiță ai rumenit următoarele elemente: 50 gr. carote, 25 gr. ceapă, 60 gr. partea slabă a șunței, cimbru și dafin pisate. Toate acestea amestecate sunt puse într-o cratiță cu unt proaspăt fierbinte și rumenite.

Când puiul s'a fript adaugi tot acest amestec, rumenit și el. Atunci torni 2—3 linguri de coniac și 100 gr. vin alb. Fă să scadă pe jumătate.

Adaugă 4 linguri de zeamă, de carne și puțin pătrunjel tocat. Să mai pâlpâie câteva minute.

Pui puiul pe farfurie, iar sosului îi adaugi 60 gr. de ficat (foie gras) trecut prin sită și amestecat cu câteva linguri de smântână proaspătă.

Toarnă imediat acest sos peste puiu.

PUIUL TOREADORULUI

Taie puiul și saltă-l în untură cu 2 linguri de ceapă tocată, după ce l-ai sărat și piperat.

Adaugă 250 gr. orez și 2 ardei. Umplescu cu jumătate pahar zeamă de carne. Acopere cratița să pâlpâie vreo jumătate de oră.

Scoate imediat puiul pe farfurie de dat la masă.

Se servește, în același timp, următorul sos: curățate de piele și semințe 6 tomate, toacă-le mare și pune-le în tigaie cu 4 linguri de unt-delemn, un cățel de usturoiu, pătrunjel tocat, sare și piper. Să fiarbă încet vreo 20 minute.

PUIUL CU ANGHENARI

Tai puiul, îl sărezi, îl piperezi și îl frigi în unt proaspăt și unt-delemn.

Apoi îl încunjuri cu funduri de anghenarii coapte în unt și tocate subțire, cartofi chifle de asemenea tăiați felii subțiri și coapte în unt, și felii de ceapă tratate la fel. Pui între aceste legume ramuri de pătrunjel prăjit.

Fundul cratiței răcâe-l cu 100 grame vin alb, lasă să scadă pe jumătate, mai pune câteva linguri de zeamă de vițel și toarnă peste pui.

PUIUL CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

Saltă în unt 150 gr. de costiță afumată tăiată mărunt și trecută 2—3 minute în apă fierbinte.

Scoate costița pe o farfurie. Pune în loc în același unt, un puiu tăiat bucăți, sare și piper; să coacă la cuptor. Scoate aripile cu parte din piept și ține-le la cald. Umplescu cu 200 gr. vin negru. Adaugă, costița afumată, fă să scadă lichidul la jumătate, mai pune 100 gr. ciuperci tăiate în felii și trecute prin unt, mai pune și 200 gr. zeamă de carne. Să pâlpâie câteva minute. Adaugă aripile. Pune vinul în cratița foarte caldă.

PUIUL CU 24 PIPOTE

Tai puiul bucăți, îl sărezi și-l piperezi și tăvălești bucățile în făină și le frigi ușor, în unt. Când puiul e aproape gata, adaugi 24 pipote de cocoș și 150 gr. de ciuperci tăiate atunci în bucățele și trecute prin unt proaspăt. Umplescu cu 100 gr. vin alb. Lasă pe foc să scadă. Adaugă 200 gr. smântână foarte proaspătă și lasă ca să pâlpâie pe foc vreo 15 minute.

BLANCHETA DE PUI

Un pui mărișor dar fraged, tăiat în bucăți, pune bucățile într-o cratiță cu apă rece și așează pe foc; la întâiul clocot, retrage cratița. Scoate puiul și răcorește-l cu apă rece șterge-l cu o cârpă albă.

În altă cratiță pune pe foc să se încingă 3 linguri de unt amestecându-i o lingură de făină; câteva secunde lasă să rumenească făina, apoi pune înăuntru bucățile de pui. Amestecă totul și umple cu apă fierbinte până ce ai acoperit carnea.

Incepe fierberea, sarează cât trebuie, piperează. Adaugă 20 arpagicuri printre care unul înțepat cu un cuișor, mai pune și buchetul compus din pătrunjel, cimbru, dafin. Acoperă cratița și lasă să fiarbă un ceas și mai mult dacă e nevoie. Adaugi în acest timp câteva ciuperci trecute prin unt.

Când mâncarea e gata scoți bucățile de pui și le așezi în farfurie, de jur-împrejur așezi ciupercile și arpagicul. Buchetul aruncă-l, iar sosul leagă-l cu 2 gălbenușuri de ouă subțiate cu 2 linguri ale sosului. Mai adaugi și câteva bucățele de unt. Nu mai pune pe foc.

Sosul toarnă-l peste pui.

PUIȘORI CU RIZOTTO

Umpli fiecare pui tânăr cu 2 linguri de șuncă tocată, trufe și ficat puiilor trecuți prin unt. Să se coacă în unt și costiță afumată tăiată mărunt.

În altă parte pregătește un rizotto cu parmezan, (vezi capitolul legumelor), și pune-l într-o farfurie. Așează pui peste orez și acoperi cu felii de trufe fierte ușor, sărate și piperate. Pune repede farfuria la cald.

Râcăie fundul cratiței unde au fost puii turnând zeamă de vițel, adăugând și câteva linguri de sos tomat și bucățelele de pui. Toarnă peste pui.

Să se servească cald.

PUIȘORI MUSCĂLEȘTI

Umpli fiecare pui cu 25 gr. ficat copt (foie gras) și 10 gr. trufe tăiate bucățele.

Coace-i pe jumătate în unt. Atunci deslegi puii și-i pui într-o cratiță cu câte o felie de trufe de fiecare; trufele să fie crude, curățate, sărate și pipărate.

Râcâe fundul cratiței unde au fost pui cu zeamă de pasere și zeama de vițel în care pui câteva linguri de vin de Madera. Să nu fiarbă mai mult de 2—3 minute și toarnă peste puișori.

Acopere cratița, lipește capacul cu cocă de făină ca să fie închis ermetic și sfârșește coacerea la cuptor timp de 20 minute.

A se servi în cratiță.

PUIȘORII PAULINEI

Coace pui în unt, apoi așează-i într'o cratiță cu 12 boabe de strugure tămâios după ce ai scos pielețele și semințele.

Râcâie fundul cratiței unde au copt pui cu vin alb, fă să scadă pe jumătate, adaugă o lingură zeamă de carne de fiecare pui și 3 linguri de smântână foarte proaspătă. Câteva secunde de fierbere și turnați zeama peste pui.

PUIȘORI CU GĂLUȘTI

Curăță puișorul, pune-i înăuntru sare, piper și împănează-l cu o linguriță de „foie gras” și ficatul său trecut prin unt. Leagă puiul, înfașă-l cu o fâșie de slănină și coace-l în unt. Când e gata scoate-l, desleagă-l și ține-l la cald. Curăță fundul cratiței cu jumătate pahar de vin alb, lasă ca să scadă, adaugă 150 gr. zeamă de vițel și 100 gr. trufe tăiate felii; pune puiu într'o cratiță de pământ și ține-l la cald.

În altă cratiță trece prin apă sărată 125 gr. găluști proaspete; scutură-le de apă și să fie trecute în 100 gr. unt proaspăt. Sare și piper. Să fie așezate într'o cratiță.

Peste găluști să se puie câteva escalope de „foie gras” săltate atunci în unt, apoi stropește găluștile cu sosul puișorilor.

Servește pui cu găluștile deodată.

PUIȘORII CASTELANEI

Iei puișorii îi cureți, îi sărezi și îi piperezi în interior, le pui ficatul tot înăuntru și-l legi.

Apoi tai mărunț 30 gr. de costiță afumată și o pui într'o cratiță cu unt sau untdelemn. Pui cratița pe foc. Când costița începe să se rumenească adaugi și puișorii cu 4 arpagicuri, puțin morcov, 3—4 cartofi mici noi și vreo 100 gr. de mazăre boabe proaspătă. Uplete cu apă fiartă astfel ca totul să fie acoperit. Pune sare. Acopere cratița și să fiarbă cel puțin jumătate de oră.

Dacă mâncarea e făcută, scoate puiul, desleagă-l, pune-l pe farfuria de dat la masă. Sosului îi adaugi puțină făină amestecată cu tot atât unt.

Să pâlpâie câteva minute și toarnă sosul peste puiu.

RĂCITURI ȘI MĂRUNTAE DE GĂINĂ ȘI PUI

RĂCITURĂ DE PASĂRE

Fierbe o găină sau un pui în unt și apă, apoi las'o să se răcească chiar în lichidul în care a fiert. După aceea taie pasărea în bucăți și scoate-i pielea și moaiele într'un sos de picioare de vacă sau de vițel amestecat cu sosul în care a fiert pasărea.

Inșirue bucățile de pui pe o scândură și pune peste fiecare o felie de trufe cu aspic și lasă să se prindă.

PASĂRE PRĂJITĂ

Iei o găină sau un pui fiert și o împarți în mai multe bucăți, apoi le așezi într'o farfurie, le stropești bine cu untdelemn și zeamă de lămâie și presari peste ele pătrunjel prăjit.

Când vrei să dai la masă moi bucățile de pui, în untură fierbinte, apoi le scoți, le scuturi și le așezi pe un șervet. Presari deasupra pătrunjel prăjit.

Servești alături un sos tomat.

GĂINĂ PIFTIE

O găină grasulie o cureți; apoi pregătești în oală; în 2 litri de apă fierbinte pui $\frac{1}{2}$ kg. pulpă de vițel, 250 gr. pulpă de vacă, o ceapă și puțin morcov. Toate aceste cărnuri și legumele să fie tăiate mărunt; cărnurile să fie cam grase. Mai adaugă un pahar de vin alb.

Când apa a început să fiarbă adaugă: un picior de vițel, buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și un cățel de usturoiu și măruntaiele pasărei. Acopere cratița și lasă să fiarbă domol 5 ceasuri.

După aceste 5 ore introduci în oală găina și lași să fiarbă, tot așa încet, o oră și jumătate.

Scoate găina și trece-o într'o cratiță de pământ adâncă. Zeama trece-o prin sită și scoate grăsimea, apoi trece-o, iarăși, printr'o cârpă udă în alt vas. Adaugă 3 linguri de vin de Madera. Apoi toarnă peste găină și lasă să se închege.

FICAȚI DE PUI PRĂJIȚI

Ia un număr de ficați de pui sau de găină, sarează-i, piperează-i, tăvălește-i în făină și prăjește-i în tigaie în unt și untdelemn în părți egale.

În alt vas pregătești sosul următor: vreo 5 pătlăgele roșii fără pie-
liță și semințe, le sărezi, le dai piper și le pui în untdelemn, un cățel
de usturoiu tocat și puțin pătrunjel tocat. Acoperi cratița și lași să
fiarbă domol 20 minute. Atunci pui ficații. Îi lași să se coacă și servești.

RĂMĂȘITELE DE PASĂRE

Dacă v'a rămas din găină rasol sau din pui fripți bucățele, întrebuințați-le astfel:

Puneți într'o farfurie de serviciu cartofi fierți de jur împrejur. Cartofii să fie tăiați în rotogoale și, după ce au fost fierți să fie săltați în unt fierbinte. În mijlocul acestor cartofi pui bucățele de pasăre și ciuperci făcute în unt și tăiate mărunț; peste tot torni sos Béchamel. (Vezi capitolul sosurilor).

Stropește pe deasupra cu brânză rasă amestecată cu praf de pesmete. Stropești cu unt topit și pui să se gratineze.

Dacă e nevoie se poate adăuga și gălbenușuri de ouă răscoapte.

ARIPI UMPLUTE

Trebue o găină foarte cărnoasă.

Scoți oasele aripilor și umpli cu carne de cârnat foarte fin tocat dimpreună cu puține trufe tocate la fel. Le pui peste un pat de ceapă și morcovi ca să fiarbă.

Adaugi, după voință, piurea de cartofi, de mazăre, spanac, etc.

ARIPILE LA FRIGARE

Aceleași aripi, la fel umplute, după ce le-ai luat de pe patul de legume, le lași să se răcească; le treci prin unt fierbinte, apoi prin praf de miez de pâine și le pui pe grătar.

Le duci la masă cu sosul „Iadului“ (vezi sosurile), piurea de cartofi sau de castane.

MĂRUNTAE DE GĂINĂ SAU DE PUI

Ia 20 gr. costiță afumată tăiată în bucăți subțire, trece-o prin apă în clocot apoi trece-o în unt fierbinte; când s'a rumenit treci costița pe o farfurie și ține-o la cald.

În același unt rumenește un număr de măruntaie de pasăre, — câte ai — afară de ficați.

Presară în cratiță vreo 3 linguri de făină, — lași câteva minute să pâlpâie, apoi torni ½ litru de vin negru și un litru de apă.

Pune sare, piper, 24 arpagicuri rumenite, puțin în unt, buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și un cățel de usturoiu. Acopere cratița și lasă să fiarbă încet.

După ce au trecut câteva minute, adică, cu un sfert de oră înainte de a servi, adaugi în cratiță ficații și costița afumată.

Proporțiile sunt date aci pentru un kg. de măruntaie. Dacă sunt mai puține, toate celelalte elemente se scad în proporție.

Se mai poate adăuga acestei mâncări și ciuperci, iar vinul negru poate fi înlocuit cu vin alb.

TOCANĂ DE RĂMĂȘIȚE

Aceleași rămășițe de pasări, ceea ce au rămas din ajun nemâncate, nu se aruncă, dar se întrebuințează cu mult succes.

De pildă toate cărnurile de pasăre fierte sau fripte se taie în bucăți, se pun într'o cratiță și se toarnă deasupra lor sosul „Italian”. (vezi capitolul sosurilor).

Pui pe foc și lași să pâlpâie 20 minute, mult o jumătate oră.

Scoți pe farfuria de dat la masă și presari deasupra pătrunjel tocat.

MĂRUNTAE IN SCOICI

Pui în scoici sos Bechamel, (vezi sosurile), apoi așezi felii subțiri de pasăre trecute prin unt fierbinte și pui deasupra iarăși sos Bechamel. Presari deasupra brânză rasă proaspătă, stropești cu unt topit și gratinează ușor la cuptor.

Se poate adăuga pasării și ciuperci.

FRICASEU DE MĂRUNTAE

Când ți-au rămas părți de găină sau de pui, taie toată carnea în bucățele și apoi, rumenește-o în unt într'o tigaie.

Pregătește, în acest timp, un sos Bechamel. (Vezi sosurile), toarnă sosul peste bucățile de pui, mai adaugă și o ceașcă de zeamă de carne. Să fiarbă numai câteva minute.

Servești cu franzeluțe prăjite în unt.

CÂRNAȚI DIN PASĂRE

Iei: 500 gr. carne de pasere, — găină sau pui, — 100 gr. carne slabă de porc, 400 gr. slănină proaspătă; toate acestea toacă-le împreună foarte subțire. Adaugă tocăturii 150 gr. de ficat (foie gras) trecut prin sită, 100 gr. trufe tocate, 12 gr. sare, puțin piper, foarte puțină nucșoară rasă și un păhăruț cu coniac.

Umple mațele, trece cârnații prin unt fierbinte și apoi prin praf de miez de pâine, apoi pune-i la grătar sau coace-i în unt proaspăt în cratiță.

Acești cârnați se însoțesc de un sos Perigueux sau un sos Suprême. (Vezi sosurile). Apoi se alătură și o piurea de cartofi, de linte, de mazăre, de fasole după dorință.

XXI. C U R C A N U L

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Când cumpărați un curcan uitați-vă, mai întâiu, la picioare, preferați pe cel cu picioarele negre, celui cu picioarele albe sau albastrii.

Apoi, dacă aveți alegerea, să cumpărați mai bine o curcă decât un curcan.

Bine înțeles puiul de curcă, fie curcă sau curcan, e mult mai gustos decât curcanul bătrân.

Când cumperi o curcă sau un curcan viu, ia-l de picioare și ține-l atârnat cu capul în jos, dacă e ușurel nu-l cumpărați. Iar dacă e mai greu pipăiții gușa, căci de multe ori greutatea paserei vine dela cantitatea de mămăligă îngrămădită în gușa curcanului imediat înainte de a-l aduce spre vânzare.

CURCAN FRIPT

Curcanul bine spălat, îl împănezi cu slănină tocată subțire sau îi legi felioare de slănină pe piept și pe coapse; îl învelești într'o hârtie bine unsă și-l pui la frigare. Focul să nu fie prea iute și stropește-l, din când în când, cu unt proaspăt. Când e aproape gata, îi scoți hârtia și-l lași să mai prindă față, sărându-l.

Zeama scursă din el, adunată într'o cratiță, o servești la masă după ce ia-i scos grăsimea, adăugându-i o lingură de zeamă de carne.

GELATINĂ DE CURCĂ

Jupoaie curca cu un cuțitaș, astfel ca pielea să rămâie cât mai mult întreagă. Carnea de pe piept o tai felii lungi și pătrate ca un deget. Toată carnea de pe coapse o toci, mai toci și o bucățică de carne de vițel, o bucățică de slănină, 100 gr. slănină tăiată în pătrate și opărite, 100 gr. șuncă fiartă, 100 gr. șuncă afumată, miez de pâine muiat în lapte, gălbenușuri de ouă, sare, piper și le pisezi pe toate într'o puiță. Intinzi mai întâiu peste ea puțină tocătură, apoi peste tocătură felii de șuncă, alternând bucățele din ficatul ei cu feliuțe de șuncă tăiate pătrat și feliuțe de limbă afumată; așezi pe deasupra, iar un rând de tocătură, fisticuri, feliuțe de castraveți murați și trufe tăiate felii; răsucești frumos pielea, o legi, o coși ca să nu curgă umplutura din ea, și o fierbi.

CURCĂ CU TRUFE

Taie, jumulește și spală curca, apoi sareaz-o; curăță și taie trufele bucățele; lasă-le puțin la foc cu unt și pune-le în curcă. Coase curca, pune feliuțe subțiri de slănină pe piept și pe coapse, învelește într'o hârtie unsă, lasă 24 ore la răcoare ca să se parfumeze apoi pune-o la frigare.

CURCAN UMPLUT GĂTIT MUSCĂLEȘTE

Curăță curcanul, taie-i pielea pe spinare și scoate-i osul dela piept; apoi fă o tocătură cu carne de vițel, slănină, ficatul, puțin usturoiu, pătrunjel. Piscază totul în piuliță, adaugă 5 ouă, o bucățică de franzelă muiată în lapte, sare, piper, puțină nucșoară rasă, un păhăruș de rom; curăță bine trufele, taie-le bucățele, taie și feliuțe de castraveți murați în oțet; umple curcanul, coase-l așează-l într'o cratiță de o mărime potrivită cu el, pune-i două cepe, o bucățică de morcov, nițică țelină, două foi de dafin, slănină tocată mărunt, puțin unt, sare, piper. Rumenește la foc iute, stropindu-l cu jum. pahar de vin alb, cu puțină zeamă de carne și lasă-l să se frigă încet, punând foc și pe deasupra capacului. Gata, îl poți da la masă cu sosul în care s'a fript, întreg sau tăiat bucățele.

CURCAN CU VARZĂ ACRĂ

Speli, sărezi bine curcanul, îl piperezi și-l așezi la tavă peste varză acră tăiată, în care amesteci piper boabe și felii de slănină. Așezi de asemenea felii de slănină pe pieptul curcanului, și-l pui la cuptor.

CURCAN PILAF

Frigi curcanul într'o cratiță sau la cuptor, cu două cepe, slănină, puțin unt, o bucățică de morcov, sare, piper; îl stropești cu zeamă de carne. Gata, îl scoți dela foc, strecoari prin sită sosul și-l torni în pilaful ce va fi gata, gătit cu unt proaspăt. Apoi tai curcanul bucățele pe care le așezi peste pilaf. Când orezul va fi aproape gata, amesteci măruntaiele în el.

CURCĂ CU CASTANE

Tai curca bucățele, le rumenești, rumenești și nițică făină și stingi cu zeamă de carne; în ea pui o ceapă întreagă. După ce va fierbe puțin, pui sare; rumenește zahăr și îl torni în mâncare. Castanele trebuiesc mai întâiu opărite, curățate bine cu băgare de seamă să nu se fărâme când le așezi în mâncare și când sosul începe să fie scăzut.

CURCĂ CU CAISE

Se face ca și cel cu castane, atât numai că așezi caisele în urmă de tot ca să nu se terciuiască.

CURCAN UMPLUT CU CĂRNAȚI

Iată una din cele mai gustoase preparații ale curcanului fript.

Iei, de preferință o curcă sau un curcan tânăr, umple pasărea cu o cantitate de cârnați de porc obișnuiți sau debrețin, pune-o într'o cratiță pentru cuptor, așezat pe felii de slănină. În tavă pui de jur-împrejur 12 cepi întregi, mult piper negru boabe, un buchet mărișor, bucăți de slănină și 4 linguri de apă.

Trei ore să se coacă la cuptorul cel mai cald. Strobește des.

Nu uita să scoți grăsimea sosului. Când dai la masă, deschizi curcanul, scoți cârnații și arunci buchetul.

Dacă n'ai cârnați poți umple curcanul cu felie de pâine prăjită frecată bine cu usturoiu.

CURCAN PE LEGUME (EN DAUBE)

Iei un curcan, îl împănezi cu slănină, îl pui într'o cratiță pe felii de slănină, un picior de vițel sfărâmat, ceapă, morcovi, buchetul, 2 cuișori, sare, piper. Umpli cu 3 pahare de vin alb și un litru zeamă de carne. Acoperi cratița. Fierbe încet și întoarce pasărea când e fiartă pe jumătate. Când e gata, scoți curcanul pe farfurie, treci sosul prin sită.

E mult mai gustos rece.

Această pregătire e pentru orice pasăre.

Un curcan mai bătrân trebuie să fiarbă 5 ore.

CURCAN IN ZEAMA LUI

Tăvălește un curcan în unt proaspăt și-l rumenește puțin într'o cratiță.

În acea cratiță așterne felii de friptură de vițel și curcanul deasupra cu spinarea în sus. Acoperă cu felii de slănină. Pune buchetul, sare și piper, și umple cu zeamă de carne.

După ce a fiert, scoate grăsimea și toarnă sosul peste curcan în farfurie.

PIFTIE DE CURCAN

Se iau aripile, picioarele, capetele, gâturile și bucăți de piept dacă doriți. Dar gâturile, capetele și picioarele sunt absolut necesare, fiindcă acestea conțin partea cleioasă.

După ce ai curățat și spălat bine aceste bucăți, le pui la fiert cu obișnuitul zarzavat de supă, pe foc domol, până ce se va lua carnea de pe oase. Strecuri zeama, pui 2 foi de gelatină, limpezești cu albuș de ou, dacă zeama s'a turburat. Pui usturoiu dacă vrei. Așezi bucățile variate în farfurie, torni zeama deasupra și lași să se răcească.

Dacă dorești să fie mai compacte, se pune la fiert și un picior de vacă sau de vițel.

CURCAN UMPLUT CU CASTANE

Golești curcanul pe la gât, apoi faci o umplutură astfel compusă: Tocătura de carne de porc din care 2 părți carne slabă și o parte carne grasă, sare, piper și castane curățate și fierte prealabil în zeamă de carne (bulion).

Proporțiile: 2 părți castane și o parte tocătură.

Infeși curcanul în slănină și îl frigi, fie la frigare, fie la cuptor.

Acest curcan se mai poate umple și cu următoarea tocătură: 300 gr. carne de vițel, 500 gr. carne de porc, sare și piper. Pisezi bine această carne în piuliță. Apoi adaugi 40 castane coapte și curățate.

Procedezi apoi cum e spus mai sus.

MĂRUNTAIE DE CURCAN CU ZARZAVAT

Curăță măruntaiele de curcan și taie-le în bucăți.

Pune într'o cratiță unt proaspăt și rumenește 150 gr. de costiță afumată tăiată în bucățele subțiri, mai pune și 6 arpagicuri. Scoate și costiță și arpagicuri și ține-le la cald.

În același unt pune de rumenește măruntaiele de curcan, apoi presară 2 linguri de făină. Să se rumenească făina. Apoi umple cu 3 pahare de apă sau, mai bine, de zeamă de carne. Când a început clo-cotul, pune costițele și cunoscutul buchet cu pătrunjel, cimbru, dafin și un cățel de usturoiu, pune sare, piper, acoperă cratița și lasă să pâlpâie aproape o oră.

Adaugi, după acest timp, 200 gr. prazi tăiați în mici bucăți, adaugă și arpagicul. Să fiarbă înainte încet cu capacul pus, mai bine la cuptor, timp de un ceas.

După o jumătate de oră adaugă 200 gr. cartofi tăiați mărunt.

Cu câteva minute înainte de a da la masă adaugi și ficatul tăiat în bucăți și o lingură de coniac.

Pune cărnurile în farfuria de dat la masă, aruncă buchetul, scoate grăsimea și toarnă sosul peste măruntaie.

PUIUL DE CURCĂ ÎN TOCANĂ

Iei o curcă tânără și o tai în bucăți cam de 80 sau 100 gr. Le dai sare și piper, le stropești cu câteva linguri de coniac și untdelemn, apoi 2 cepi, puțin morcov tăiat mărunt, apoi $\frac{1}{2}$ litru cu vin alb. Să se mărineză 3 ore cu buchetul de pătrunjel, cimbru, dafin, un cățel de usturoiu strivit și o coajă de portocală uscată.

Într'o cratiță de mărime potrivită așezi bucățile de curcan alternând astfel cu celelalte elemente:

Un rând de carne de curcan, un rând de bucăți de slănină, un rând de costiță afumată tăiate mărunt și trecute ușor prin unt fierbinte. În centru pune straturi de curcan, 400 gr. zeamă de vițel, acopere hermetic cratița și coace la cuptor la foc domol timp de 2 ore jum.

Scoate buchetul, lasă să se răcească și servește în cratiță.

XXII. PORUMBEII ȘI BIBILICILE

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Cine are obiceiul să mănânce mai des porumbeii știe că, nu e bun de mâncat decât puiul, acela care încă n'a început să sboare. Porumbelul mai bătrân are carnea tare și e lipsită de gust.

Un puiu de porumbel se deosebește de un porumbel bătrân prin două semne: întâiul semn este acela că puiul are la baza ciocului două crescături de carne albă și goală, care arată nările; al doilea semn este că puiul are penele dela baza capului și a gâtului, amestecate cu puf. Acest puf cade imediat ce pasărea a părăsit cuibul și a început să sboare.

Cât privește bibilica putem da două semne pentru bibilica care se vinde tăiată:

a) Bibilica ajunsă în bună stare de a fi mâncată, are pe spinare niște dungi de grăsime foarte galbenă; iar carnea ei trebuie să fie tandafirie;

b) Nu cumpărați niciodată o bibilică a căreia târtiță are o culoare verzuie. Aceasta însemnează că pasărea a început să intre în decompoziție. Dar bibilica nu trebuie mâncată niciodată trecută sau fezanată ci, întotdeauna, foarte proaspătă.

MÂNCĂRILE DE PORUMBEI

PORUMBEI LA CRATIȚĂ

Să ai porumbei tineri. Curăță-i, leagă-i cu ață și rumenește-i în unt sau untură.

Treci în altă cratiță sau scurge untura din aceea unde se află și pune zeamă de carne, sare, piper, buchetul și câteva ciuperci.

Aproape de a fi gata, faci un rântaș cu grăsimea în care s'au rumenit porumbeii și legi sosul în care fierb aceștia.

PORUMBEI FRIPTI

După ce îi cureți și-i speli bine, îi sărezi, le pui înăuntru ficații și pipotele, îi învelești în feliuțe de slănină și în foi de viță și-i pui la frigare. Înainte de a da la masă, le scoți foaia de viță și slăcina.

PORUMBEI GĂTIȚI CĂLUGĂREȘTE

După ce ai spălat porumbeii, îi ștergi bine cu un șervet, îi sărezi, îi freci cu zeamă de lămâie și-i pui la foc cu unt; untul să fie potolit ca să nu se rumenească. Apoi așezi într'o altă cratiță feliuțe de slănină, așezi porumbeii la mijloc, torni peste ei untul în care au stat și-i acoperi cu feliuțe de slănină.

Intr'o altă cratiță, rumenești în unt o bucată de carne de vițel, o ceapă tăiată felii, o bucățică de morcov, șuncă, sare, piper, o foaie de dafin. Torni zeamă de carne sau apă peste acestea, lași să fiarbă, apoi strecuri și această zeamă peste porumbel și-l pui la foc să fiarbă. După ce porumbeii vor fi fierți, strecuri zeama, îi scoți grăsimea și faci cu ea un mic sos cu puțină făină și puțin vin de Madera. Așezi porumbeii pe taler, pui între fiecare porumbel un rac fiert, și torni sosul peste tot.

Sosul cu vin îl faci astfel: rumenești puțină făină, o stingi cu jumătate pahar cu vin (sau cu puțin oțet), torni zeamă dela porumbei, și lași să fiarbă până ce se îngroașe.

PORUMBEI PRĂJIȚI

Tai porumbeii în două, îi ștergi cu un șervet, îi sărezi, îi bați nițel ca să stea mai întinși, îi tăvălești în făină, apoi în ou și apoi în pesmet. Pune unt sau grăsime pe foc și când o fi fierbinte, pune bucățile de porumbei, rumenește-le încet și scoate-le pe o hârtie sugătoare ca să nu rămâie grăsime pe ele. Dă-le la masă, sau, singure ca friptură, sau ca garnitură pe spanac sau pe mazăre.

PORUMBEI GĂTIȚI CU LAPTE

Taie porumbeii în două, pune-i într'o cratiță cu un pahar de apă și unul de lapte, puțină sare și lasă-i să fiarbă încet. Pui în altă cratițioară puțin unt proaspăt, sare, nucșoară rasă și o linguriță de făină; amesteci bine, nu o lași să se rumenească, stingi cu puțin lapte și torni peste porumbei. Lași să fiarbă încet, bagi de seamă să nu se lipească de fund. Gata, scoți bucățile pe farfurie, treci sosul prin sită, îl amesteci cu puțină zeamă de lămâie și îl torni peste porumbel.

Uni pun sub porumbei puțini cartofi fierți. Această mâncare se poate face și cu pui de găină.

PORUMBEI CU CIUPERCI

Tai porumbeii în trei sau în patru, îi pui la foc cu unt; nu-i rumenești. Apoi pui o lingură de făină și amesteci, nu lași să se rumenească și o stingi cu zeamă de carne. Pui o ceapă întreagă, pătrunjel, puțin unt alb și ciupercile curățate și bine spălate, sare, piper și o cojiță de lămâie. După ce fierbe, îi scoți pătrunjelul și ceapa, bați un gălbenuș de ou cu zeamă de lămâie, scoți bucățelele pe farfurie și torni sosul peste ele.

PORUMBEI CU MAZĂRE

Taie porumbeii în două, îi pui la foc cu unt; lasă să se frigă puțin fără ca să se rumenească, apoi pune o linguriță de făină, nu lăsa să se rumenească. Stinge cu zeamă de carne și lasă să fiarbă, pune-i și o cepușoară. Mazărea fierbe-o mai întâiu în apă multă, apoi strecoară-o și pune-o să mai stea puțin la foc cu porumbeii; pune cratița pe o cărămidă, să nu mai fiarbă ca să nu se întărească mazărea. Puțin mai înainte de a da la masă, adaugă puțin zahăr pisat și pătrunjel tocat.

PORUMBEI CU ANGHINARE

Ia 2 porumbei foarte fragezi, curăță-i, sarează-i și într'o cratiță cu untură pune-i să se rumenească.

Când s'au rumenit bine scoate untura și pune în loc zeamă de carne cu sare, piper, buchetul cunoscut, câteva ciuperci și, dacă sunt, câteva funduri de anghenarii. Să pâlpâie câtva timp. Când porumbeii sunt aproape gata leagă cu un rântaș făcut cu untura în care s'au copt porumbeii.

SALMI DE PORUMBEI

Leagă 2 porumbei cu capul și gâtul, și înfașă-i cu slănină. Frige-i pe două bucăți de franzelă stropită cu unt topit.

În altă cratiță rumenește în unt puțină ceapă și puțini morcovi tocați.

Porumbeii tăiați în bucăți cum ai tăia un pui fript și pune într'o cratiță stropindu-i cu 2 linguri de coniac. Acopere cratița și ține-o la cald. Apoi toacă mărunț capetele, gâturile, ficatul, pielea —, care a fost luată de pe porumbei, aripile și feliile de pâine. Împreună tocătura, cu ceapă, morcovi, etc. Adaugă 2 pahare și jumătate de zeamă de carne, un pahar de vin, câteva ramuri de pătrunjel, puțin cimbru și puțină foaie de dafin. Să fiarbă jumătate de oră fără capac. Trece totul prin strecurătoarea de metal frecând bine.

Mai pune sosul pe foc să se încălzească, iar nu să fiarbă și toarnă peste porumbei.

Se servește cu franzeluțe prăjite.

PORUMBEI CU CARTOFI

Tai porumbeii în două, în lungime, pune-le sare și piper, lățește-i ca să nu se mai încovoie și coace-i încet în unt proaspăt.

În altă cratiță, pentru 2 porumbei, pune 2 funduri de anghenarii săltate în unt și tot atâți cartofi tăiați în rotogoale și copți în unt. Adaugă porumbeilor cartofi și anghenariile.

Când este să dai la masă, rumenește în untdelemn o ceapă tăiată în rotogoale și un buchet de pătrunjel.

Servește porumbeii cu toate legumele împrejur și mult pătrunjel prăjit.

În sfârșit cureți fundul tigaiei cu jumătate pahar de vin alb, fă să scadă pe jumătate, adaugă 3 sau 4 linguri zeamă de vițel sau de vacă și lasă ca să fiarbă câteva minute.

Trage cratița de pe foc, adaugă o bună lingură de unt și puțină zeamă de lămâie.

Toarnă peste pui.

COTLETE DE PORUMBEI

Spinteci porumbeii în două și le scoți oasele așa ca să nu le rămâie decât oasele aripilor și labele picioarelor. Turtește bine jumătățile acestea, pune sare și piper, tăvălește-le în făină, apoi în ouă bătute și în sfârșit în miez de pâine. Să fie copti în unt.

Să se servească împreună cu sosul Bechamel. (Vezi sosurile).

PORUMBEI ÎN SÂNGE

Când tai porumbeii oprește sângele, amestecând imediat oțet și vin ca să nu se închege. Apoi spinteci pasările în lungime, le turtești, le pui sare și piper și le tăvălești în făină. Într-o cratiță mare pentru ca porumbeii să poată sta alături, înfierbântă 3 linguri de unt și 2 de unt-delemn. Așează cele 4 jumătăți de porumbei, una lângă alta, și lasă să se coacă încet. Spre a fi copti peste tot îi întorci odată. Adaugă atunci o ceapă tăiată subțire și 100 gr. de ciuperci, tăiate tot la fel. Stropește porumbeii cu câteva păhăruțe de coniac și 200 gr. de vin alb sau negru. Să scadă pe foc, la jumătate.

Retrage cratița de pe foc, pune porumbeii în farfurie, iar în lichidul din cratiță verși sângele ținut în rezervă, cât și 3 linguri de smântână proaspătă.

Toarnă imediat sosul peste porumbei.

MÂNCĂRILE DE BIBILICĂ

BIBILICA SOVIETICĂ

Pune bibilica în unt fierbinte sărat și ardeiat; rumenește în acest unt întreaga bibilică dimpreună cu 12 arpagicuri.

Când s'a rumenit scoate bibilica din cratiță și pune-o singură să prindă culoare la cuptor, iar în untul unde s'a rumenit pasărea toarnă un pahar de smântână și altul de zeamă de carne. Amestecă, lasă să scadă și toarnă sosul peste bibilică când dai la masă.

BIBILICĂ UMPLUTĂ

Umple bibilica cu o umplutură de cârnați sau de ficat de gâscă (foie gras) sau pătrunjel; rumenește tocătura în unt și vin. Coase deschizătura și frige pasărea la foc moderat în lichidul în care s'a rumenit tocătura. Pune bibilica acoperită cu felii de slănină și stropește-o, de câteva ori, cu lichidul în care coace.

După trei sferturi de oră scoți slănina de pe pasăre și pui în sos vinul în care s'a rumenit tocătura, cât și puțină zeamă de carne, adăugând puține pătlăgele roșii fără piele și semințe. Mai lași pasărea să prindă culoare, o acoperi cu sosul ei și o încunjuri cu franzele prăjite.

BIBILICĂ CU TRUFE

Tai bibilica bucățele și rumenește-o în unt pe foc cam iute. Rumenește în acest unt și puțină făină și stinge cu jumătate pahar vin de Madera și zeamă de carne. Lasă să fiarbă încet, adăugându-i sare, piper, puțin pătrunjel, trufe bine curățate și tăiate în felii; aceste trufe au fiert mai înainte înăbușit cu puțin unt, și zeamă dela o lămâie.

Mai lasă câteva minute pe foc și dă la masă.

BIBILICĂ CU ȘUNCĂ

Cureți bibilica bine, o sărezi, o piperezi și o umpli cu șuncă cât de grasă.

O pui în cratiță cu ceapă, morcovi, usturoiu, cunoscutul buchet, sare, piper și vin alb atâta cât să acopere pasărea pe jumătate. Să lași să scadă. Când tot lichidul a dispărut, umpli cu 2 pahare de zeamă de carne. Să fiarbă 2 ore.

BIBILICĂ FRIPTĂ ÎN HÂRTIE

După ce ai curățat pasărea o învelești în hârtie untată și o pui la frigare. După jumătate oră scoți hârtia și stropești pasărea cu zeamă din ea, amestecată cu vin de Madera.

Peste 50 de minute, bibilica fiind friptă, o servești încunjurată pe felii de franzelă prăjită în zeama cu care s'a stropit pasărea.

XXIII. R A Ț A

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Nu cumpărați decât excepțional, o rață tăiată, cumpărați-o mai bine vie. Cauza este că rața trebuie pregătită foarte curând după ce a fost tăiată, rața nu are vreme să aștepte.

Sunt două feluri de a ucide rața: a) prin tăierea gâtului; b) prin răsucirea gâtului.

La noi în România nu se obișnuiește decât întâia metodă; și, cu toate acestea, rața strânsă de gât, păstrează tot sângele în corpul ei și are un gust mai bun decât rața tăiată. În orice caz o rață, de îndată ce a fost tăiată dar, mai cu seamă, când a fost gătită trebuie jumulită imediat, curățată înăuntru și pusă pe foc.

Când cumpărați rața tăiată, să observați ca grăsimea ei să nu fie galbenă aurie; iar când cumpărați un boboc de rață tăiat, să fie tot corpul acoperit de o grăsime albă, iar ciocul să-i fie foarte fragil, să i-l poți frânge cu degetele. Dacă ciocul e tare, este o rață bătrână.

BOBOC DE RAȚĂ CU VARZĂ ACRĂ

După ce ai curățat bobocul îl umpli cu ficatul său amestecat cu „foie gras”. Atunci îl legi și îl așezi într-o cratiță în care ai pus ceapa și morcovi tăiați mărunț și unt proaspăt.

După ce s'a copt bobocul îl scoți pe farfurie, îl stropești cu untul în care s'a copt sporit cu puțină zeamă de vițel sau de vacă. Apoi îl garnisești cu varză acră care a fost făcută în cratiță cu felii de costiță afumată.

RAȚĂ CU VARZĂ ACRĂ

Pune varza la foc cu felii de slănină afumată și zeamă de carne. Las-o să fiarbă un ceas. Apoi fă-i loc la mijloc și sarează rața. Acoperă cu varză acră. Pune imediat capacul sau o farfurie. După ce a mai fiert câțva timp, scoți capacul pentru ca varza să scadă.

Cine vrea ca varza să fie călită pe deasupra, pune la cuptor câteva minute.

RAȚĂ CU MĂSLINE

Curăță rața, sarează-o, leagă-i puțină slănină pe piept și spinare și rumenește-o în unt. Lei vreo 40 măslina (negre sau verzi), le scoți sămburii și le opărești cu apă caldă. Această apă o arunci și pui măslinile să fiarbă în altă apă.

Rumenește puțină ceapă, o bucățică de morcov, rădăcină de pătrunjel, rumenește puțină făină, stinge cu vin alb și cu zeamă de carne; lasă puțin să fiarbă, trece prin sită și așează rața înăuntru. Adaugă măslinile, o feliuță de lămâie, lasă să scază bine acoperit.

RAȚĂ FRIPTĂ

Curăță bine rața și freac-o cu ficatul ei. Invelește-o în hârtie unsă, pune-o la frigare și stropește-o, din când în când, cu unt. Când va fi aproape gata, scoate hârtia, sarează-o, mai las-o puțin la foc să prindă față și dă-o la masă cu felii de lămâie.

RAȚĂ ROUANEZĂ

Iată vestita friptură de rață ce poartă numele francez: „Canard à la Rouennaise”.

Rețeta o știu dela cunoscutul restaurant parizian „Au boeuf à la mode”, unde am asistat chiar la pregătirea fripturii. Fiindcă acest fel de mâncare se pregătește chiar în fața publicului în salonul restaurantului.

Iată-o:

Omoară o rață tânără răsuțindu-i gâtul, nu tăindu-l. Sau înfinge-i în moalele capului un ac lung. Pasărea, se zice că, astfel, moare mai repede. Apoi — ceea ce este foarte important — nu se pierde nicio picătură de sânge. Jumulește-o repede pe când e încă caldă, taie-i gâtul și vârful aripelor, întoarce picioarele pe spate, curăță-o înăuntru, pune ficatul de o parte și conservă tot sângele ce va ieși.

Rumenește în unt vreo două eșalote sau ceapă tocată subțire de tot. Toacă la fel ficatul, amestecând cu sângele ieșit, amestecă cu eșalotele, sarează și piperează.

Umple rața cu această tocătură, coase deschizătura și pune la frigare. Frige repede, fără a stropi pasărea, vreo jumătate de oră. Sângele va trebui să se vadă ieșit în boabe.

La restaurantul „Boeuf à la mode”, preparația se termină astfel: toate cărnurile erau înșiruite pe o farfurie, stropite cu coniac căruia i se dă foc, apoi scheletul rămas după ridicarea cărnurilor, era pus într'un teasc pentru ca tot sângele să fie stors deasupra cărnurilor.

BOBOC DE RAȚĂ CU VIN

O preparație foarte răspândită în Franța.

Rumenește în unt, un morcov tăiat în rondele, țelină, 2—3 cepe, 1—2 căței de usturoiu toate tăiate mărunt, apoi buchetul. Adaugi și carne de vacă și de vițel în părți egale. În totul vreo 100 de gr. După câteva minute adaugi 1 litru de vin alb și 500 gr. zeamă de carne. Pui și rața înfășurată în slănină și o lași să fiarbă o jumătate de oră.

Scoți rața după acest timp, iar sosului adaugi puțin unt poaspăt și-l amesteci bine cu o lingură de lemn. Să fiarbă vreo 20 minute. Amesteci puțin unt și servești toate cărnurile.

RAȚA „EN DAUBE“

Iată o preparație din bucătăria franceză. Este delicioasă.

Cureți rața, o împănezi cu slănină.

O așezi într'o cratiță pe un așternut de ceapă, morcovi, țelină, buchetul, umpli cu zeamă de carne și a patra parte vin alb. Pui și un picior de vițel sfărâmat.

Lași să fiarbă acoperit câteva ore, cât trebuie până ce pasărea e fiartă.

Când s'a gătit o scoți, o pui pe o farfurie, arunci buchetul, și piciorul de vițel și torni deasupra sosul trecut prin sită.

Un alt mod de preparare este următorul:

După ce ai scos rața din cratiță, o tai bucăți și așezi bucățile în farfurie; torni sosul în farfurie, după ce ai strivit legumele în strecurătoare și așezi în sos, din distanță în distanță, feliuțe subțiri de castraveți murați în oțet.

Această preparație se mănâncă și caldă; dar a doua zi rece, este delicioasă.

Piciorul de vițel contribuie ca sosul să se transforme în piftie.

În acest fel se pregătește ori și care pasăre: curcanul, găina, gâsca, rața și gâsca sălbatică.

PIEPȚII BOBOCULUI DE RAȚĂ

În bucătăria franceză părțile delicate ale paserilor se numesc „suprêmes“.

În cazul nostru coci un boboc de rață într'o tigaie unde ai așezat un strat de ceapă și morcovi tăiați mărunț. Alături clasicul buchet.

Când bobocul e făcut îl scoți din cratiță și îl păstrezi pe mașină la cald. În cratița unde ai copt bobocul torni câteva linguri de rachiu și un pahar de vin alb. Să scadă pe două treimi la foc. Mai adaugi apoi 300 gr. zeamă de carne. Să fiarbă câteva minute apoi treci sosul prin strecurătoarea de metal. Sosului, după ce l-ai lăsat să se odihnească câteva minute, îi scoți grăsimea. Apoi adaugi vreo 150 gr. de trufe curățate în felioare. Pune sare și piper și ține la cald.

În altă cratiță taie 4 felii (escalope) de ficat zis „foie gras“, le dai sare și piper, le tăvălești în făină și le salți în unt.

La cărnurile, taie fiecare bucată în 2 escalope, pune fiecare bucată pe un miez de franzelă prăjită în unt în ultimul moment, pe fiecare bucată de carne pune o escalopă de „foie gras“ sosul cu trufe să dea un clocot și îl torni peste escalope.

BOBOC DE RAȚĂ CU GĂLUȘTI

Se face întocmai ca cel cu varză acră, cu singura deosebire că în loc de varză acră, se pun găluști.

BOBOC DE RATĂ

Leagă bobocul, după ce l'ai curăţat, şi leagă-i pe piept o fâşie de slănină.

Intr'o cratiţă pune ceapă şi morcovi tăiaţi mărunt, clasicul buchet, un căţel de usturoiu tocat, 150 gr. carne de vacă şi carne de viţel în părţi egale, tăiate subţire şi un picior de viţel. Să se rumenească toate acestea în unt într'o cratiţă. Să pâlpâie pe foc domol cam zece minute, apoi toarnă o sticlă de vin alb de bună calitate şi 500 gr. de zeamă de carne.

Pune înăuntru bobocul şi lasă-l să fiarbă vreo oră. Apoi scoate bobocul, scoate-i slăcina de pe piept şi ţine-l la cald. Sosul să scadă pe foc la jumătate, apoi pune o lingură de unt şi amestecă mereu cu lingura de lemn. Adu la clocotare, lasă să fiarbă cam un sfert de oră. Ridică apoi cratiţa de pe foc, adaugă câteva bucăţele de unt şi trece sosul prin sită deasă.

Pune alături piciorul de viţel tăiat mărunt şi, dacă aveţi, ciuperci.

BOBOC DE RATĂ CU MAZĂRE BOABE

Intr'o cratiţă cu unt rumeneşte vreo 15 arpagicuri şi 250 gr. de costiţa afumată.

Scoate costiţa şi arpagicul şi ţine-le la cald. În locul lor pui să se rumenească bobocul: de îndată ce s'a rumenit scoate-l pe o farfurie. În cratiţă pune o lingură mare de făină şi fă rântaşul amestecând cu lingura de lemn. Apoi umple cu 500 gr. apă, mai adaugă sare şi piper în praf.

Adaugi imediat bobocul, costiţa şi arpagicul. Atunci torni un kg. de mazăre boabe şi clasicul buchet. Acoperi cratiţa şi lasă să fiarbă domol.

Scoţi bobocul pe farfurie, arunci buchetul, pui mazărea, ceapa şi costiţa.

Dacă mâncarea e prea scăzută, poţi să mai adaugi câteva linguri de apă caldă.

XXIV. G Â S C A

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Gâsca nu e bună de mâncat decât atunci când e tânără; o gâscă bătrână are carnea tare și e lipsită de savoare.

Apoi gâsca nu trebuie mâncată decât când e grasă; o gâscă slabă este o mâncare neplăcută.

Dăm aci amănunte pentru o gâscă, cumpărată după ce a fost tăiată, fiindcă gâsca vie se vede după atitudinea ei.

O gâscă tânără e acoperită de o grăsime albă pe spinare. Când carnea găștei e galbenă sau roșiatică, nu o cumpărați; o asemenea pasăre e bătrână.

GÂSCĂ „EN DAUBE“

Se pregătește întocmai ca și rața. Dar gâsca e mult mai gustoasă preparată astfel, mai ales mâncată rece.

GÂSCĂ IN LAPTE

Iată o mâncare de toată finețea. Se recomandă.

Gâsca singură e pusă la foc și trecută în clocot. Apoi i se adaugă aromatele cunoscute: ceapă, usturoiu, buchetul cu un cuișor, sare și piper boabe.

Gâsca fiind fiartă, este tăiată în bucăți și pusă în unt spre a se rumeni în grăsimea ei.

Un kg. de lapte este fiert în altă parte și în lapte câțiva căței de usturoiu (10—12). Scoți usturoiul și pui în loc vreo 4 pișcoturi. Laptele acesta este trecut în altă cratiță printr'o sită.

Sărezi, piperezi cât trebuie, legi sosul cu 6 gălbenușuri de ouă. Adaugi un pahar de smântână.

Pui bucățile de gâscă într'o farfurie, torni deasupra laptele, iar usturoiul nu-l lepezi.

„CASSOULET“ DE GÂSCĂ

Sunt două feluri de Cassoulet, unul de Tulusa și altul de Castelnau-dary. Preferăm pe cel dintâiu, a cărui rețetă o dăm aci.

Iei un kg. de fasole albă și o pui de cu seară să se moaie în apă caldă. A doua zi pui fasolea să fiarbă cu sare, piper, ceapă, 2—3

căței de usturoiu curățați și striviți și cunoscutul buchet. Apoi pui câteva bucăți de gâscă a cărei grăsime ai topit-o prealabil, ținând bucățile în apropiere de focul mașinii.

Să stea pe foc moderat timp de un ceas cu capacul pus, după ce ai pus câteva bucăți de cârnat cu usturoiu.

Din altă parte, în grăsimea topită dela gâscă, pui să se rumenească 500 gr. mușchiu de porc tăiat în bucăți, o ceapă mare tăiată la fel și un cățel de usturoiu tocat.

După ce carnea s'a rumenit, toarnă peste ea un pahar de vin alb, apoi umple până sus gâsca cu zeamă de carne. Când a fiert, scoate gâsca, cârnatul și buchetul și tai pe cele două dintâiu în bucăți.

Intr'o altă cratiță așterne a treia parte din toate cărnurile, acoperă cu fasolea și tot astfel de trei ori pui și restul cărnurilor, apoi fasolea venind deasupra. Torni apoi zeama în care s'a rumenit carnea de porc.

Presară deasupra pesmete și pui la cuptor pe 15 minute.

GÂSCĂ FRIPTĂ

Gâsca fie sălbatică sau domestică, se pune la frigare; focul trebuie să fie cam iute; o stropești din când în când cu unt. Friptă, stoarce înăuntrul ei zeamă de lămâie și unge-o cu saramură. Scoate, din sosul ce a curs din ea, grăsimea, adaugă o lingură de zeamă de carne în acel sos rumen și dă la masă cu salată.

GÂSCĂ CU VARZĂ ACRĂ

Gâsca curățată, bine spălată, ștearsă înăuntru cu un șervet, o piperezi, îi legi felioare de slănină sau șorici de porc tânăr, și o pui la cuptor. Când începe să se rumenească, se unge cu saramură.

GÂSCĂ GĂTITĂ FRANȚUZEȘTE

Frigi gâsca sau la frigare sau la cuptor, apoi îi tai carnea dela piept și de pe coapse, felii subțiri și le așezi în sosul ce s'a scurs din friptură, adăugându-i zeamă de lămâie.

GÂSCĂ LA CUPTOR

O pui la cuptor cu slănină, puțin unt, cepușoare întregi, sare, piper și arome; o stropești cu vin alb și cu zeamă de carne; cuptorul să nu fie prea iute. Trebuie întoarsă din când în când ca să se rumenească pe toate părțile. Gata, frumos rumenită, o pui pe taler, o încunjuri cu cepușoarele, treci sosul prin sită, îl scoți din grăsime și-l torni peste gâscă.

Poți să umpli gâsca cu castane sau cu compot de gutui.

GÂSCĂ UMPLUTĂ

Gâsca bine spălată, ștearsă înăuntru cu un șervet, o sărezi. Apoi cureți și prăjești vreo trei kg. de castane bune și le sfărâmi; toci puțină carne de vițel și o rumenești puțin în unt, toci ficatul și-l amesteci în acea tocătură; pui sare, piper, arome, pătrunjel, un păhăruț de coniac, o lingură de unt proaspăt, amesteci cu castanele fărâmate; pui și puțină ceapă prăjită. Apoi umpli gâsca, o coși, și o pui la frigare, sau la tavă în cuptor. Poți să o dai la masă cu sos picant.

GÂSCA GĂTITĂ ENGLEZEȘTE

Speli bine gâsca, o ștergi înăuntru cu un șervet, o sărezi, pui în ea 2 cepe, pătrunjel, puțină slănină tocată, vreo două foi de dafin și piper; toate acestea, tocate. Coase-o și pune-o într'o cratiță cu 2 cepe tăiate, unt, și rumenește-o; adaugă zeamă de carne, un pahar de vin, unul de oțet și las-o să fiarbă încet, bine acoperită până ce va scade sosul. O scoți, o așezi pe taler, strecuri sosul, îi scoți din grăsime și-l torni peste gâscă dând-o la masă.

GÂSCĂ CU VARZĂ

(Preparație Jockey-Club din Paris)

Pregătește gâsca și pune-o în cratiță.

Adaugă 2 kg. varză acră. Pregătește 200 gr. de costiță afumată. Ia și un cârnăt obișnuit de 200 gr. și 1 ceapă înțepată de 2 cuișoare. Să fiarbă 2 ore.

De îndată ce au fiert, scoate cârnatul și costița. Taie cârnatul în felii subțiri de $\frac{1}{2}$ centimetru.

Scoate grăsimea costiței.

Ține cârnatul și costița la cald. Pune varza în strecurătoare și apas-o ca să-i iasă zeama.

Pune varza în farfurie, gâsca deasupra și rondele de cârnăt de jur-împrejur.

GÂSCĂ CA ÎN ALSACIA-LORENA

Umple-o cu carne de făcut cârnați și frige-o, fie la frigare, fie în tavă la cuptor.

O servești cu varză acră călită sau cu varză acră făcută cu costiță afumată.

GÂSCA A LA COANA ȚICA

Umple gâsca cu carne de făcut cârnați și miez de pâine pe jumătate, pâinea să fie rumenită în unt. Legi gâsca și o frigi fie la frigare, fie la cuptor. Gâsca să fie sărată, piperată, să aibă înăuntru puțin cimbru, puțin dafin și un cățel de usturoiu strivit.

Zeama o servești alături într'o sosieră când ai fript gâsca la cuptor.

Unii servesc gâscă cu ciuperci săltate în unt proaspăt.

MÂNCARE DE GÂSCĂ (RAGOUT)

Tai gâsca în multe bucăți cărora le dai sare și piper. Apoi le salți în tigaie sau în cratiță cu untură de porc. Apoi scurge grăsimea, presară peste bucăți o lingură de făină și lasă să se rumenească.

Adaugă un pahar de vin alb, 500 gr. zeamă de carne sau, în lipsă, apă, buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și un cățel de usturoiu, în sfârșit o ceapă înțepată cu un cuișor. Acopere cratița și lasă să fiarbă domol cel puțin un ceas și jumătate.

În timpul acestei fierturi poți adăuga mai multe legume, după alegere, precum: napi, cartofi, castane, bucăți de țelină, mazăre boabe, și altele.

Aceste legume să fie, mai înainte, puțin opărite.

GÂSCĂ CU VARZĂ DULCE EXTRA

Se mănâncă la Paris la birtul „L'Ecu de France” lângă gara de Est.

Intr'o cratiță pui să se rumenească o găsculiță tânără, în unt proaspăt.

În altă parte opărești varză dulce, opărești și o cantitate de costiță afumată cu puțină grăsime.

În sfârșit în altă cratiță pui varza și costițele opărite, un cârnac de porc, morcovi tăiați mărunț, buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și un cățel de usturoiu, câteva cepi, sare și piper. Torni peste toate vin alb și puțină zeamă de carne.

De îndată ce gâsca s'a aurit bine, scoate-o din cratița ei și acopere cu varza din cealaltă cratiță.

Să fiarbă cât trebuie pentru ca, atât gâsca cât și varza să fie gata în același timp.

Când s'au făcut, pui varza în farfuria de serviciu, gâsca deasupra, cârnacul și costița afumată prinprejur.

GÂSCĂ CU SALSIFIS

Taie găsculița în bucăți, sarează-le piperează-le și pune-le să se rumenească în unt, cu morcovi, ceapă și usturoiu. Apoi torni puțin vin și adaugi câteva tomate.

În altă cratiță salți în unt bucăți de salsifis opărit prealabil în apă.

Bucățile de gâscă le treci în a treia cratiță, iar sosul ei îl treci peste ea prin sită. Peste gâscă treci și salsifisul, apoi adaugi: arpagicuri și bucăți de costiță afumată.

Acoperă, lasă să se termine fierberea și servești după ce ai stropit mâncarea cu mărar și pătrunjel tocat.

GÂSCULIȚĂ UMPLUTĂ LA CRATIȚĂ

Umpli o gâscă tânără cu o tocătură astfel pregătită: carne de porc, ficatul găștei, castane fierte în vin de Madera, cimbru, dafin, nucșoară, usturoiu, pătrunjel, ceapă.

Trece prin unt gâsca umplută și legată, stropește-o cu vin și ține-o departe la cald.

Zeama fă-o să scadă, adaugă-i puține tomate fără pielită și semințe și mai adaugă și puțină smântână.

Gâsca o garnisești cu bucăți de anghenarii trecute prin unt, apoi câteva ciuperci făcute la fel, precum și puțin arpagic rumenit.

Toarnă sosul peste toate acestea și servește cald de tot.

GÂSCĂ UMPLUTĂ CU PRUNE

Ia 250 gr. carne de porc, pune-o să fiarbă în apă sărată până va fi aproape fiartă de tot, atunci toci o parte subțire.

Rumenește în unt vreo 2 cepe mari tocate și le adaugi porcului. Pune sare, piper, leagă cu un gălbenuș de ou și amestecă mereu.

Ia vreo 15 prune uscate de iarnă, scoate-le sâmburii și vâără în locul lor tocătura de porc căreia i-ai adăugat și câteva măslina tocate la fel; împreună-le. Inchide prunele și vâără-le în umplutura găștei. Gâsca trebuie umplută cu 24 ore înainte de a o pune să se frigă.

Când pui gâsca la cuptor, unge-o bine cu untură de porc sau de gâscă pe care o lățești tare pe pasăre cu un cuțit și lipește deasupra o hârtie unsă cu untdelemn.

GÂSCĂ CU CASTANE

Rumenește în untură puțină ceapă tăiată mărunt. Apoi mai pune sare, piper, câteva castane curățate și unt proaspăt. Să pâlpâie pe foc până ce castanele încep să se desfacă.

Umple gâsca cu castanele și pune-o la frigare, dacă nu ai frigare pune-o la cuptor. În timpul coacerii stropește mereu pasărea cu zeama ei și cu zeamă de portocale.

Când e gata o dai la masă acoperită cu zeama ei căreia i-ai scos grăsimea.

MĂRUNTAIELE DE GÂSCĂ GĂTITE CA TOCANĂ

Pune în cratiță untură de gâscă înfierbântată și rumenește în ea măruntaiele găștei. Când s'au rumenit retrageți-le și țineți-le la cald.

În zeama aceasta rumenește câteva cepe tocate, vreo 2—3 căței de usturoiu și o felie de șuncă tăiată în bucăți mici. Adaugă apoi vreo 5 pătlăgele roșii fără pielită și semințe cât și buchetul cu pătrunjel, cimbru și foaie de dafin.

Umple cu vreo 2 cești de zeamă de carne, dacă n'ai, umple cu apă fierbinte și lasă să fiarbă 20—25 minute. Gustă și mai pune sare dacă trebuie cât și piper sau ardeiu roșu, fiindcă mâncarea trebuie să fie piperată.

Unii trec prin sită sosul, dar nu este necesar. În acest moment pune în sos măruntaiele de gâscă.

Această mâncare trebuie să fiarbă 2—3 ore.

Se servește foarte cald și foarte ardeiat.

GÂSCĂ LONDONEZĂ

Englezilor le place mult gâsca, de aceea în bucătăria lor găsim multe mâncări cu această pasăre.

Coace la cuptor vreo 700 gr. de ceapă fără să o cureți; scoate-o, las-o să se răcească și după aceea scoate-i foaia de deasupra, toacă-o și amestec-o cu 700 gr. miez de pâine muiat în zeamă de carne. Pune sare, piper și puțină nucșoară.

Umple gâsca cu acest amestec, leag-o și frige-o la frigare sau la cuptor.

Când e gata pune-o pe farfurie, toarnă-i sosul peste ea fără a-i scoate grăsimea și servește cu o marmeladă de mere foarte puțin dulce.

XXV. V Â N A T U L

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Bineînțeles vânatul nu se cumpără decât mort, de aceea cumpărătorii nu găsesc, spre a-și procura, decât animale ucise.

Chestia este, însă, dacă oricare vânat ce se oferă în comerț, este bun de mâncat.

Multe persoane sunt de părere că vânatul nu trebuie mâncat proaspăt, alții îl preferă chiar intrat în putreziciune, adică, după cuvântul francez: fezandat. Motivul ar fi acela că, deoarece carnea vânatului este indigestă, e nevoie să fie ținută câteva zile în păstrare spre a se muia și deveni digerabilă.

În adevăr, carnea tuturor animalelor sălbatice care se mănâncă este mai tare decât a animalelor domestice; cauza este viața pe care o duc toate aceste animale. Fiind silite să-și caute, în fiecare zi, undeva hrana, apoi temându-se să nu fie atacate în orice clipă, ele fac neîncetat eforturi fizice: sboară, aleargă, se cațără, ceea ce le întărește carnea. De aceea unele din aceste animale nu pot fi mâncate de cum au fost împușcate.

Totuși este mai bine, adică este mai igienic ca vânatul să fie consumat cât mai repede după ce a fost omorât.

Așa, de pildă, prepelița. Prepelița este o pasăre care trebuie mâncată cât mai repede, după ce a fost ucisă, fiindcă prepelița nu așteaptă. Francezii au chiar o vorbă: „Prepelița trebuie s'o mănânci la gura puștii“. Cu sitarul, însă este altceva.

Sitarul este o pasăre cu carne foarte tare, de aceea nu este rău, să fie ținut, — mai ales când e temperatura rece, — cel puțin 2 zile, înainte de a fi pus la foc.

Carnea vânatului este, de obicei neagră, pe când carnea vitelor (mamifere) este roșie, iar carnea pasărilor de curte albă; excepție fac numai potârnichea și fasanul a căror carne este albă.

Dar cum să deosebim dacă un vânat e proaspăt sau e trecut? Foarte ușor, alterările animalului sălbatic sunt la fel cu ale animalelor domestice. Când carnea capătă o culoare verzuie, când mirosul este neplăcut, animalul a fost împușcat prea de mult. Apoi pentru vânatul cu pene mai avem o indicație: dacă penele pasării se smulg ușor, carnea ei a început să intre în putreziciune.

Cât privește vânatul cu păr, precum este iepurele, este cunoscut că gustul acestui animal e foarte bun dacă a fost mâncat cât mai re-

pede după ce a fost ucis. Mai târziu carnea lui se întărește și a dobândit un gust neplăcut, iar dacă e trecut și fezandat nu e cu puțință de mâncat.

Unii susțin că, carnea iepurelui dela munte, are un gust mai bun decât carnea iepurelui dela câmp.

Este de încercat.

V Â N A T U L C U P E N E

PREPELIȚELE

TOCANĂ DE PREPELIȚĂ

Spintecă prepelița în două, apoi pune-o să se rumenească în untură sau unt cu făină, adică în rântaș, umple cu o ceașcă de zeamă de carne, pune sare, piper, buchetul cunoscut, apoi câteva ciuperci și câteva funduri de anghenarii tăiate în bucăți. Acopere și lasă ca să pâlpâie domol pe foc. Când e aproape gata, storci peste pasăre zeama unei portocale dulci.

PREPELIȚA UMPLUTĂ

După ce ai făcut toaleta prepeliței, umple-o cu această tocătură: carne de pasăre friptă, ciuperci, sare, piper și măduvă de vacă.

Intr'o cratiță pune: felii de slănină, ceapă, morcovi tăiați mărunt, precum și puțină nucșoară rasă.

Așează deasupra prepelițele și lasă ca să fiarbă încet până ce s'au gătit.

Se servesc pe ciuperci opărite apoi legate cu gălbenușuri de ouă amestecate cu smântână.

Dacă feliile de slănină nu ajung pentru facerea mâncării se poate adăuga zeamă de carne, însă cât se poate de puțină.

PREPELIȚELE ÎN MAȚ

Ia câteva prepelițe și pune în fiecare câte o felie de trufe sărată, piperată și udată cu 5 picături de coniac.

Pune toate prepelițele într'un maț de cârnat turnând înăuntru și puțină zeamă de carne. Leagă mațul la amândouă capetele, lăsând la fiecare capăt câte 2—3 centimetri goale pentru ca prepelițele, umflându-se, să nu spargă mațul.

Fierbe prepelițele într'o cratiță cu zeamă de vițel timp de 15—20 minute. Apoi scoate-le, scutură-le și pune-le pe un șervet fără a le scoate din maț.

Pentru ca tot parfumul mâncării să nu se piardă trebuie ca, cel care va mânca prepelițele, să desfacă mațul la masă pentru ca tot sucii prepelițelor să cadă în farfuria sa.

PREPELIȚĂ SUB FOAE DE VIȚĂ

După ce ai curățat prepelițele le pui într'o cratiță cu unt proaspăt, după ce le-ai acoperit cu o foaie de viță și o bucată de slănină. Să se coacă acolo. Peste ele pui puțin rachiu și foarte puțină zeamă de vițel.

PREPELIȚELE ITALIENE

Pune prepelițele în cratiță cu unt proaspăt și înfășate în slănină. După 15 minute de pâlpâială pe foc le scoți fașa. Clătești fundul cratiței cu vin alb și zeamă de vițel în părți egale, frecând fundul. Pui din nou prepelițele în cratiță și le acoperi cu felii de trufe; dai sare și piper. Acoperi cratița și o ții la cald vreo 6 minute fără să fiarbă.

Servește prepelițele în cratiță dimpreună cu un rizotto cu parmezan.

PREPELIȚELE CARDINALULUI

Ia 6 prepelițe, să fie foarte grase dar și foarte proaspete. Scoate-le pipota și intestinul și pune puțină sare și un strop de coniac; apoi introdu câte o trufă. Leagă pasările.

Apoi pune-le într'o cratiță fiind strânse una lângă alta și dă-le puțină sare.

Deasupra lor așează ceapă, țelină și morcovi tăiați foarte subțire. Umple, până ce acoperi pasările, cu zeamă de vițel cam gelatinoasă. Acopere cratița și lasă ca să pâlpâie un sfert de oră.

Atunci pui în cratiță trufe curățate și tăiate foarte subțire a căror cantitate să fie o treime față de celelalte legume. Să mai pâlpâie vreo 3—4 minute

Pui prepelițele în farfurie și deasupra lor zeama căreia i-ai scos grăsimea.

PREPELIȚELE MOSCOVITE

Un număr de prepelițe, cărora le-ați scos pipota și intestinul, le sărați înăuntru, le turnați câteva picături de coniac și le umpleți cu foie gras.

Nu le legați, le aduceți picioarele înapoi și le înfășați cu o felie de slănină. Apoi le puneți în cratiță, pentru fiecare prepeliță o felie de trufe. Dați sare, piper, zeamă de vițel și unt proaspăt. Inchideți perfect cratița lipind capacul, puneți la cuptor pe foc domol și să stea, cel mai mult, o jumătate de oră.

PREPELIȚELE BRILLAT-SAVARIN

Ia 6 prepelițe grase, curățe-le, scoate-le pipota și intestinul, pune-le înăuntru sare și câteva picături de coniac, leagă-le și pune-le pe un strat de ceapă, morcovi, pătrunjel, cimbru, dafin, costiță afumată, 150 gr. pulpă de vițel, tocată în bucățele și feliuțe de trufe, toate trecute prin unt fierbinte. Să pâlpâie pe foc, fără lichid, timp de 10 minute.

Atunci deslegi prepelițele, scoți de pe ele feliile de slănină, și le așezi în altă cratiță de pământ foarte caldă, le acoperi cu trufe curățate și tăiate în felii cam groase, dai sare și piper măcinat atunci. Peste trufe așezi șase escalope de ficat (foie gras) săltat atunci în unt. Acoperi cratița și ții-o la cald.

Legumelor adaugi 2 păhăruțe de coniac, 200 gr. vin alb care să nu fie dulce, să scadă pe foc, pe 2 treimi și adaugă apoi 150 gr. zeamă de vițel. Să scadă și acest lichid pe o treime. Trece sosul prin strecurătoare de metal și toarnă sosul fierbinte peste prepelițe, trufe și ficat.

Inchide cratița ermetic și mai pune-o puțin pe foc.

Se servește cu un pilaf sau un rizotto italian.

PREPELIȚELE RĂCITURI

Le pregătești, cum este scris mai sus, că sunt pregătite prepelițele „Cardinalului”.

De îndată ce s'au fript, pune-le într'o cratiță și toarnă deasupra legumele și zeama în care s'au făcut. Prepelițele să fie acoperite exact cu legumele și zeama. Apoi le lași, mai mult timp, să se răcească, cratița fiind încunjurată de ghiață.

Când le servești scoate grăsimea care s'a ridicat la suprafață.

MARINATĂ DE PREPELIȚE

(Conserve)

Jumulești bine prepelițele fără a le muia în apă; le ștergi apoi cu o cârpă curată. Pulpele le prinzi împreună cu o scobitoare, pentru ca paserile să nu se destrame. Le așezi într'o tavă neuntată și le pui la cuptor domol spre a se coace pe jumătate numai în grăsimea lor. Infigi în ele un ac, dacă ies picături de sânge mai ții la cuptor; când dai înțepătura și iese o zeamă limpede, le scoți căci s'au copt cât trebuie.

Intr'o oală pui lichidul în proporția următoare: de trei ori vin alb vechiu de bună calitate și a patra un bun oțet de vin. Adaugi foi de dafin, socotite una pentru trei prepelițe, cât și boabe de piper. Pui să fiarbă descoperit. Când lichidul a dat în clocot, arunci înăuntru prepelițele din tavă împreună cu grăsimea scursă din ele. Lași să fiarbă exact 8 minute.

Le scoți, le lași puțin să se răcească, dar nu de tot, și le așezi în cutii de tinichea de preferat. Adaugi de fiecare prepeliță o felie de lămâie curățată de semințe și coajă, foaie de dafin din cele care au fiert în oală, una pentru 3 prepelițe, câteva boabe de piper și umpli cu lichidul în care au fiert, trecut prin sită.

Inchizi lipind absolut ermetic capacul.

Atunci pui cutia în „bain-marie” cu apă în clocot și faci a treia fiertură de control. Dacă din cutie iese aburi, însemnează că a rămas un punct nelipit. Să se lipească bine capacul din nou.

Se conservă la loc uscat și la temperatură de mijloc.

Se păstrează chiar 7—8 ani. Înainte de a se deschide se pune cutia într'o oală cu apă fierbinte, timp de 4 minute, iar sarea nu se adaugă decât la masă.

Conserva e bună de mâncat, după cel puțin 3 luni dela ziua confecționării.

Această delicioasă și foarte fină mâncare, ne este recomandată de către marele nostru vânător Eracle Marathea.

PREPELIȚELE FRIPTE

Prepelițele, bine curățate și bine spălate, le sărezi, le învăluiești în felii de slănină subțiri și în frunze de viță, le pui la frigare, le stropești, când și când, cu unt; fripte, le scoți frunza de viță și le dai la masă, punându-le peste feliuțe de franzelă prăjite; scoți puțin din grăsimea ce a curs din ele, adaugi în sosul lor o lingură de zeamă de carne și torni peste ele și peste feliuțe de franzelă. Trebuie să ai ceva sub frigare, ca să strângi sosul ce cade de pe ele. Dacă prepelițele vor fi grase, n'ai voie să le mai pui slănină, le învălui numai în foaie de viță. În 20 de minute sunt fripte.

MÂNCARE DE PREPELIȚE

Curăță, spală, sarează prepelițele și apoi rumenește-le în unt; adaugi o ceapă, o bucățică de morcov, pătrunjel, o lingură de făină, rumenești, stingi cu un păhăruț de vin bun sau Madera și zeamă de carne; pui piper, lași să fiarbă, treci sosul prin sită, pui iar la foc, adaugi ciuperci sau trufe, mai lași să fiarbă puțin și dai la masă. Garnisește farfuria cu felioare de franzelă prăjită în unt și cu felii de lămâie.

PREPELIȚE GĂTITE CU OREZ

Pune prepelițele în unt cald, lasă-le să stea în el atât cât să schimbe fața, dar să rămâie albe, să nu se rumenească; le scoți și le pui să fiarbă cu apă sau cu zeamă de carne. În untul în care le-ai rumenit, pui puțină ceapă tocată mărunt, și o rumenești puțin; apoi pui orezul, îl lași câteva minute, amestecând și torni peste el zeama în care s'au fiert prepelițele. Orezul fiert îl dai la masă punând prepelițele peste el, sau sub el.

PREPELIȚE CU OREZ, MOD ITALIENESC

Puneți prepelițele la foc cu slănină tocată, cu puțină șuncă, cu un pahar de Marsala și puțină zeamă de carne. Când vor fierbe, le scoți; treci sosul prin sită și le pui iar la foc, pui orezul în el, și trufe tăiate bucățele, adaugi încă zeamă de carne cât trebuie ca să fiarbă orezul, apoi îl scoți pe farfurie și îl așezi în formă de piramidă. În jurul lui așezi prepelițele rezemate de el, și una pe vârful piramidei.

Se pot servi cu macaroane, tot așa.

PREPELIȚE, MÂNCARE ENGLEZEASCĂ

Fă o tocătură cu șuncă, slănină, pătrunjel și piper. Umplescu prepelițele, coase-le și apoi tăvălește-le în ou bătut și în pesmet. Când nu vor mai fi decât 3 sferturi de oră până la masă, pune-le într-o cratiță în care ai așezat feliuțe de slănină, sarează-le și pune-le la cuptor, rumenește-le și dă-le la masă.

SALMI DE PREPELIȚE

Frige prepelițele la frigare, taie-le în patru și fă salmiul ca și cel de sitari. (Vezi mai departe).

PREPELIȚE VÂNĂTOREȘTI

O foarte gustoasă preparație pe care o recomandăm. Este și foarte ușor de pregătit.

Jumulește, curăță 2 prepelițe și pune-le în cratiță cu unt proaspăt, pătrunjel, ceapă tocată, o foaie de dafin, sare și piper. Când s'au rumenit, presară peste ele o lingură de făină și umple cu jumătate pahar de apă și jumătate pahar de vin.

Să fiarbă 30 minute.

Servește acoperit de sosul în care ai stors puțină zeamă de lămâie.

PREPELIȚE LA GRĂȚAR

Ia 8 prepelițe și spintecă-le dela spinare. Lățește-le încet, stropește-le cu unt și acopere cu pesmet pisat. Pune-le pe grătar la foc moderat. Când s'au fript pune-le pe o farfurie.

Se servește cu „Sosul drăcesc” făcut astfel: Tai în bucăți, 3 eșalote și le pui să fiarbă cu 100 gr. vin alb, pătrunjel, cimbru, dafin, usturoiu, piper măcinat mare, ardeiu roșu, 200 gr. sos spaniol (vezi sosurile) și 200 gr. zeamă de vițel. Să fiarbă 25 minute pe colțul mașinii, apoi îl treci prin sită.

PREPELIȚE ȚĂRĂNEȘTI

Leagă 8 prepelițe cu picioarele înăuntru corpului.

Pune-le într'o cratiță cu unt proaspăt și 100 gr. slănină grasă tăiată în bucăți mărunte, pune sare și piper și coace-le la foc iute.

5 minute înainte de a servi, pune prepelițele și slăcina într'o cocotă de pământ. Să pâlpaie acolo câteva minute.

PREPELIȚE „CINQ-MARS”

Leagă picioarele prepelițelor înăuntru și pune-le să fiarbă într'o zeamă de morcovi, ceapă și țelină. Legumele tăiate și fierte în zeama de pasere.

Umple cu vin alb și zeamă de vițel și fierbe cel mult, 20 minute. Scade și servește în cratiță de pământ.

POTÂRNICHELE

POTÂRNICHE FRANTUZEASCĂ

Umple potârnichea cu o tocătură compusă din ficatul pasării, costiță afumată și miez de pâine prăjit. Înfășoară paserea în slănină și pune-o într'o cratiță pe un așternut de ceapă și morcovi tocați, precum și cunoscutul buchet.

De îndată ce pasărea s'a fript scoate-o din cratiță. În locul ei

adaugă o lingură de coniac și o jumătate pahar de vin negru. Lasă pe foc să scadă pe două treimi, apoi toarnă 200 gr. zeamă de carne. Să pâlpâie câteva minute, apoi trece sosul prin strecurătoarea de metal.

Scoate slănină paserei, pune paserea pe farfuria de dat la masă și încunjoară cu arpagicuri rumeniți în unt și ciuperci la fel. Toarnă peste tot sosul din cratiță.

POTÂRNICHEA BĂTRÂNEI

Să fie paserea tânără.

Toci ficatul paserei și-i adaugi o jumătate lingură de slănină rasă de fiecare potârniche; mai pui și puține trufe tocate, sare și piper. Înfașori paserile cu slănină și le frigi în cratiță, apoi le împarți în două în lungime și le așezi într'o cratiță caldă de pământ dacă este. Acoperă aceste jumătăți de potârniche cu trufe tăiate în felii, pune sare și piper. Curăță fundul cratiței cu vin alb și puțin rachiu. Apoi să scadă pe foc, cam 60 la sută, apoi toarnă zeamă de viței, dacă nu zeamă de carne. Inchide hermetic cratița și ține puține minute la gura cuptorului.

Această mâncare poate fi însoțită de o piurea de castane sau orice altă salată.

SALMI DE POTÂRNICHE, BUCURIA CASEI

O mâncare pe care o recomandăm.

Coace potârniche la cuptor timp de 10 minute. Apoi tai-o în bucăți, scoate-i pielea și pune cele mai bune bucăți într'o cratiță. Păstrează-le la cald.

În altă parte toacă scheletul, gâtul, vârfurile de aripi, ficatul și pipota și pune toate acestea într'o cratiță unde vei găsi o ceapă și morcovi tocați și rumeniți în unt. Adaugă buchetul cunoscut, sare și piper. Să pâlpâie pe foc săltându-le. Umple cu un pahar de vin negru și o ceașcă de zeamă de carne cât și zeama unde a pâlpâit potârniche.

Acest sos să stea pe foc domol o jumătate de oră, apoi, după ce i-ai scos grăsimea, trece-l prin sită peste bucățelele de potârniche.

Adaugă câteva ciuperci, o trufă tăiată felii, un pahar cu vin de Madera și puțin coniac. Cu cratița descoperită să pâlpâie pe foc domol. Pune sare și mult piper sau ardeiu roșu și leagă cu puțin unt.

Servește în cratiță sau pe o farfurie caldă.

POTÂRNICHE CU ZEAMĂ DE LĂMÂE

Pentru două persoane o singură potârniche. Și tot așa mai departe: o potârniche la doi.

După ce ai curățat paserea, umple-o cu unt proaspăt bătut cu zeamă de lămâie, sare și piper. Apoi înfașă paserea cu slănină și așează-o într'o cratiță unde ai pus câteva bucăți de slănină, ceapă și morcovi tăiați bucățele. Deasupra acestor legume pune potârniche și peste ea felii de slănină și de lămâie.

Să fiarbă o jumătate de oră și trage cratița să stea la cald.

Intr'o strecurătoare de metal strivește slănina, lămâia, legumele peste care s'a fript pasărea, adaugă o bucată de unt, un pahar de vin alb și o ideie de făină. Lasă să fiarbă și peste câteva minute, servește.

POTÂRNICHE CU PORTOCAL

După ce ai fript potârnichea în unt scoate-i piepții și celelalte bucăți de carne dela picioare.

Intr'o cratiță fă un rântaș alb unde adaugi puțină zeamă de carne, apoi oasele pisate ale pasărei, sare și piper măcinat mare, o jumătate pahar de vin alb, zeama în care s'a fript pasărea, puțină coajă de portocală tăiată mărunț și o foaie de dafin. Pune pe foc să fiarbă, apoi trece prin sită și scoate grăsimea.

Prăjește bucăți de franzelă, pune peste ele bucățile de pasăre și pe deasupra toarnă sosul.

POTÂRNICHE FRIPTĂ

Jumulește potârnichea, scoate-i mațele, spal-o, săreaz-o înăuntru, leagă-i feliuțe de slănină pe piept și pe laturi, învelește-o într'o hârtie unsă, pune-o la frigare, stropește-o, din când în când, cu unt.

Aproape gata scoate-i hârtia, săreaz-o pe din afară și o mai pune puțin pe foc să se rumenească. Servește-o cu salată.

POTÂRNICHE UMPLUTĂ

Curăță o potârniche, taie-i pielea pe spinare și scoate osul dela piept, apoi coase-o la loc, coase-i și pielea dela gât și umple-o cu umplutura următoare:

Ia o bucată de carne de vițel bine curățată de nervi și pielite, mai ia și puțin usturoiu, pătrunjel și o bucată de slănină cât o nucă, pi-sează-le toate în piuliță, adaugă puțin miez de franzelă muiat în lapte, puțin unt proaspăt, două ouă întregi, sare, piper, nucșoară rasă, foaie de dafin, cimbru și o jumătate păhăruț de rom. Toate acestea, bine pisate, le treci prin sită.

Curăță bine și taie vreo trei trufe; vreo 15 bucăți mici de limbă fiartă, amestecate cu tocătură, umple potârnichea, coase-o, săreaz-o, leagă-i pe piept și pe spinare felii de slănină, învelește-o în hârtie unsă și las-o la răcoare 24 ore.

Dacă n'ai trufe, pune ciuperci.

După 24 ore desvelește-o din hârtie și pune-o la foc cu unt, o ceapă, o bucată de morcov, puțină țelină, pătrunjel, sare și piper. Lasă să se rumenească toate, apoi acopere-o cu unt sau grăsime, toarnă un pahar de vin de Madera, lasă să se frigă încet bine acoperită cu foc sub cratiță și pe capac, până ce va fi friptă și cu fața aurie.

Servește-o sau întreagă, sau tăiată felii cu un sos făcut din zarzavaturile în care s'a fript.

Sosul îl treci prin sită și îi adaugi lămâie și smântână.

PATEU DE POTÂRNICHE

Cureți potârnichea și o umpli, o rumenești, o lași puțin să se frigă, în grăsime. Apoi o scoți dela foc și faci o tocătură cu carne de vițel, puțină carne de porc, carne de pasăre; o rumenești puțin în unt, îi adaugi puțină ceapă prăjită, pătrunjel, o firimiță de usturoiu; toci separat puțină șuncă fiartă și o amesteci în tocătură când o scoți dela foc; amesteci asemenea trufe tăiate bucățele sau ciuperci tocate și un păhăruț de coniac.

Faci o foaie cum s'a zis, mai departe, pentru pateul de iepure, o așezi în formă, pui la mijlocul ei potârnicchia, o încunjuri și o acoperi cu tocătură, o învelești cu cocă și o pui la cuptor. Cuptorul să nu fie prea fierbinte. În timp de două ore este gata; coca trebuie să fie rumenă. Apoi, când pateul este aproape rece, îl umpli cu gelatină, cum s'a spus pentru pateul de iepure. Se poate face pateu fără cocă; atunci garnisește forma cu slănină și umpli tot așa. E mai bun cu cocă, căci își păstrează mai bine gustul și parfumul.

SALMI DE POTÂRNICHE

Rumenește puțină slănină tăiată bucățele, scoate-o dela foc, adaugă-i puțin unt și amestecă și o lingură de făină; pune bucățelele de potârniche și rumenește puțin. Stinge cu vin alb și cu zeamă de carne; pune puțină ceapă prăjită. Lasă să fiarbă ca o jumătate de oră; apoi scoți bucățelele de potârniche, treci sosul prin sită, așezi iarăși totul la foc, adaugi ciuperci și ca 50 de gr. de cârnăț de porc, puțin fript și scos din maț; lași să fiarbă totul împreună încet, și când va fi fiert și scăzut, dai la masă scoțând din grăsime dacă va fi prea gras.

MÂNCARE DE POTÂRNICHE

Rumenește puțină slănină tăiată bucățele, scoate-o dela foc, adaugă-i puțin unt și amestecă și o lingură de făină; pune bucățelele de potârniche și rumenește puțin. Stinge cu vin alb și cu zeamă de carne; pune puțină ceapă prăjită. Lasă să fiarbă ca o jumătate de oră; apoi scoți bucățelele de potârniche, treci sosul prin sită, așezi iarăși totul la foc, adaugi ciuperci și ca 50 de gr. de cârnăț de porc, puțin fript și scos din maț; lași să fiarbă totul împreună încet, și când va fi fiert și scăzut, dai la masă, scoțând din grăsime, dacă va fi prea gras.

POTÂRNICHE CU VARZĂ DULCE SAU ACRĂ

Frigi potârnicchia, tai-o în patru, doi piepți și două coapse. Trupul sfărâmându-l pune-l la foc cu slănină pisată, cu o ceapă tăiată mărunt și cu o foaie de dafin; rumenit, toarnă peste el puțin vin alb și zeamă de carne și lasă să fiarbă ca o jumătate de ceas. Apoi rumenește puțină făină în unt și stinge-o cu zeama ce vei strecura dela acele oase fierte; pune și bucățelele, câteva ciuperci sau trufe tăiate mărunt și când va fi scăzut (un sfert de oră ajunge), scoți bucățelele pe varza gătită cu unt și torni pe deasupra sosul.

POTÂRNICHE CU PIUREA DE CASTANE

Frigi potârnicchia sau la frigare învăluită în slănină și hârtie unsă sau în cratiță cu puțin vin, zeamă de legume. Gata, o servești cu piurea de castane sau de mazăre.

POTÂRNICHE INĂBUȘITĂ

Incă o delicioasă preparație. O recomandăm cu stăruință.

Jumulește, curăță, leagă picioarele paserei, împănează cu slănină, pune în cratiță cu ceapă, morcov, buchetul, un pahar de vin alb și zeamă de carne 3 pahare, sare. Pasărea așează-o peste felii de slănină.

Să fiarbă cât trebuie, apoi se servește acoperită cu sosul trecut prin sită și grăsimea scoasă.

Un fasan sau o găină, sunt delicioase pregătite în același fel.

POTÂRNICHE SPANIOLĂ

După ce ai curățat și ai legat, rumenești pasărea în unt. Scoate-o. În untul ei faci un rântaș. Adaugi zeamă de carne, sare, piper, buchetul și pui pasărea să fiarbă.

În altă parte opărești doi pumni de usturoiu, iar în altă cratiță opărești o portocală amară.

Un sfert de oră înainte de a servi, amesteci toate acestea și servești.

La noi portocala amară neexistând, mâncarea se va dispensa de acest element.

POTÂRNICHE UMPLUTĂ

Umple potârnicchia cu o tocătură de vițel fiert, slănină, sare, piper. Coace potârnichea și înfășoară-o într-o subțire felie de slănină. Rumenește într-o cratiță, vreo 15 arpagicuri și puțin morcov. Pui și potârnichea ca să se rumenească. Umpli cu un pahar de zeamă de carne și adaugi ciuperci.

Să fiarbă aproape un ceas și servește după ce ai luat grăsimea.

POTÂRNICHE „SIERA-MORENA“

Pune 4 potârnicchi într-o cratiță și acopere-le cu 100 gr. zeamă de carne și legume și 300 gr. de vin de Madera. Acopere pasările cu fâșii de slănină. Pune și un buchet de pătrunjel, o ceapă înțepată cu 2 cuișori și un cățel de usturoiu necurățat. Să se coacă cu foc sus și jos.

Apoi pregătește următoarea garnitură: 300 gr. slănină slabă dela piept, 30 arpagicuri, 30 ciuperci, 3 cârnăciori. Scoate șoriciul slăninei și taie-l în fâșii lungi de 3 centimetri, opărește-le scurge-le de apă și rumenește-le în unt, apoi fierbele în marele bulion (vezi sosurile).

Opărește arpagicul, curăță-l rumenește-l în unt și puțin zahăr. Când a luat culoare roșiatică închisă fierbe-l în mare bulion.

Curăță, spală și pune să se coacă în unt ciupercile și cârnații.

Când potârnichele și garniturile vor fi coapte, scurge-le de zeamă, trece sosul prin sită și scoate toată grăsimea.

Adaugă 500 gr. sos spaniol (vezi sosurile). Să scadă 5 minute. Pune toată garnitura în o parte a sosului, desleagă paserile, pune-le în farfurie, toarnă sosul deasupra, iar restul sosului servește-l în sosieră.

POTÂRNICHEA REGENȚEI

Pregătește 6 potârniche, înfășate cu slănină și fierbe-le în zeamă de carne.

Fă un pilaf de orez astfel ca boabele să rămâie tari.

Pune în farfurie orezul și pe deasupra potârnichele desfășate.

Servește cu un sos făcut din zeamă de carne, în care au fiert: șuncă, vin roșu și legumele clasice: morcovi, ceapă, eșalotă, pătrunjel.

POTÂRNICHE „SUVAROV“

Infășă în slănină 2 potârniche. Umple-le cu o tocătură de 200 gr. trufe și 200 gr. ficat „foie gras“. Pune pasărea să se rumenească în 60 gr. unt. La jumătatea coptului adaugă 8 până la 10 trufe curățate. Retrage pasările și trufele și le pune într-o cratiță de pământ. Scoate untul și pune în cratiță unde s'au rumenit pasările, 100 gr. vin de Madera. Lasă să scadă și adaugă 200 gr. zeamă de pasăre dacă este. Trece sosul prin sită și toarnă peste potârniche.

Pune capacul și lipește-l ermetic. Se coace la cuptor 15 minute. Se servește în cratiță.

S I T A R I I

FRIPTURĂ DE SITAR

Sitarul nu trebuie să fie de tot proaspăt, căci carnea lui este tare. Iarna, chiar toamna, poți să-l ții 2 sau 3 zile la un loc răcoros.

Jumulește sitarul, fără să-l pui în apă fiartă, nu-i tăia nici picioarele, nici ciocul, spală-l înainte de a-l spinteca (unii îl trec puțin peste flacăra), apoi scoate-i pipota; intestinalele trebuie să rămâie înăuntru. Il sărezi, îl piperezi și afară și înăuntru, îl acoperi cu felii subțiri de slănină, îl învelești în hârtie unsă și-l pui la frigare, 3 sferturi de oră sunt deajuns ca să fie bine fript. Scoți hârtia și-l dai la masă.

Unii scot intestinalele, le toacă mărunt (leapădă pipota), le pune într-o craticioară cu unt, puțin piper și sare, și le prăjesc ușor. Apoi prăjesc felioare de franzelă în unt, le ung cu acele intestine prăjite și garnisesc cu ele talerul în care se așează sitarul, dându-l la masă.

SALMI DE SITAR

Curăță sitarul cum s'a zis mai sus, taie-l în patru, doui piepți, și două coapse (să nu tai jos picioarele); păstrează capul cu gât și cu cioc, și pune-l în bucate. Pune bucățile într-o cratiță cu slănină tocată, lasă-le să se rumenească încetinel și adaugă puțină făină; când făina va fi puțin rumenă, stinge cu puțin vin bun și dă la o parte.

Fărâma oasele trupului, rumenește-le în unt, toarnă peste ele zeamă de carne, sare, piper, pătrunjel, puțin usturoiu, lasă să fiarbă și strecoară această zeamă peste bucățele și pune să fiarbă. Când carnea va fi fiartă și sosul scăzut, scoate bucățile pe taler, pune în sos o linguriță de untdelemn bun și toarnă peste carne. Talerul îl garnisești cu feliuțe de franzelă unse cu intestine prăjite, cum s'a explicat mai sus, cu felii de lămâie și cu felii de limbă fiartă.

Salmiul se poate face și cu friptură rece de sitari; tai jos pieptul, coapsele, gâtul; corpul îl pisezi și-l pui cu zeama de carne să fiarbă cu puțină ceapă și pătrunjel. Rumenește puțin făina, stinge-o cu vin, pune sare, piper, arome, adaugă zeama în care au fiert oasele, pătrunjel și lasă să fiarbă; bucățelele de carne le pui când sosul este gata. Dai la o parte să stea cald, căci dacă ar mai fierbe, carnea s'ar întări.

Salmiul de rață se face tot așa.

SITARI CU OREZ

Frige sitarii (curățați cum s'a arătat mai sus), într'o cratiță cu unt și legați cu slănină subțire; stropește-i, din când în când, cu zeamă de carne, adaugă o ceapă tăiată subțire, și lasă-i să se frigă încet acoperiți. Fă pilaful cu zeamă de carne, pune sitari pe taler, acopere-i cu pilaful și toarnă peste pilaf sosul sitarilor fripți. Poți pune sitarii peste pilaf.

SITARI CU CONIAC

Această pasăre nu se mănâncă niciodată proaspătă, întotdeauna, spre a se frăgezi trebuie să aștepte 3—4 zile.

Iată o preparație fină:

Jumulește pasărea, dăi sare, piper și coace-o pe jumătate la cuptor în puțin unt. Sitarul să nu fie golit cum se pregătește de obicei. Taie repede pasărea, aruncă stomacul, toacă mațele cu ficat de gâscă (foie gras), în cantitate cam cât trei ouă și o linguriță de muștar. Sărează tocătura și piperează-o.

Cratița în care a copt pasărea o pui iar pe foc, pui bucățele de carne și salt-o ca să se coacă pe deplin. Pe când cratița e tot pe foc, stropește pasărea cu un păhăruț de coniac și dăi foc cu un chibrit.

Tragi cratița de pe foc, bucățelele de carne le pui într'o farfurie pe care o păstrezi la cald și toarnă lichidul în cratița unde a copt sitarul peste untul rămas.

Pui cratița iarăși pe foc iute, amesteci repede și torni acest sos peste sitarul care este trimis la masă.

De jur-împrejur franzeluțe prăjite.

SITARI UMPLUȚI

O delicioasă preparație. Este superioară multor altor pregătiri.

Cureți sitarul, mațele le toci cu ficatul lui, slănină, pătrunjel, ceapă, 2 gălbenușuri de ouă, sare, piper. Umpli sitarul cu această tocătură. Coase-i deschizătura și leagă membrele paserei.

Intr'o cratiță pune sitarul peste felii de slănină și acopere-l cu slănină la fel. Să pâlpâie 15 minute. Apoi umpli cu zeamă de carne, o jumătate pahar de vin alb. Să fiarbă pe foc domol.

Când e gata scoți sitarul pe farfurie și torni deasupra sosul trecut prin sită.

Tot în felul acesta se pregătește și becaținele.

SITARI CU SMÂNTÂNĂ

Pregătește 3 sitari legându-i și pune-i în cratiță cu unt, sare și ardeiu roșu. Coace-i, apoi scoate-i și desleagă-i. Pune-i într'o cratiță de argint și ține-i la cald.

În cratița în care au copt, pune 400 gr. smântână dublă să scadă pe jumătate, apoi adaugi din zeama lăsată de paseri, dacă este. Trece sosul prin sită, toarnă-l peste pasări și servește.

SITARUL CU STRIDII

Umple sitarul cu acest amestec:

Mațe tocate;

2 ficați de pui sau de găină tocați;

$\frac{1}{2}$ lingură de ciuperci tocate;

10 gr. de slănină rasă;

$\frac{1}{2}$ pahăruț de coniac;

6 stridii fierte.

Leagă sitarul cu picioarele înăuntru, înfașă-l în slănină și rumenește-l în unt. Toarnă deasupra zeama în care au fiert stridiile și smântână acră. Adaugă $\frac{1}{2}$ lingură esență de sardele sărate (unt cu sardele), puțin pătrunjel tocat, sare, piper și zeamă de lămâie.

Adaugă acestui sos 6 stridii fierte și toarnă peste sitar.

B E C A Ț I N E L E

BECAȚINE CU TRUFE

Jumulește-le și pregătește-le tot ca pe sitari, scoate-le intestinale (leapădă numai pipota) și gătește-le ca pe aceia ai sitarului. Taie piepturile și coapsele, trupul fărâmă-l, rumenește-l cu o ceapă tăiată, toarnă peste el zeamă de carne și lasă-l să fiarbă. Bucățelele pune-le într'o cratiță cu unt, rumenește-le puțin, pune-le nițică făină. Stinge cu vin bun, puțină zeamă de carne, adaugă sare, puține cuișoare, pătrunjel tocat și zeamă de lămâie. Lasă să fiarbă încet, bine acoperit, apoi curăță 4 gr. de trufe și pune-le într'o cratiță și le așezi în farfurie, sosul îl torni peste trufe, și, după ce va fierbe împreună, torni totul peste bucățile de becațină. Garnisești farfuria cu felioarele de franzelă, unsă cu intestinale și cu felii de lămâie. Dai la masă.

BECAȚINE LA MINUT

Pui becaținele la foc cu unt, cu arpagic tocat, sare, piper și puțină nucșoară. Le rumenești opt sau zece minute, apoi le pui o jum. pahar de vin alb, zeama dela două lămâi și puțin miez de franzelă, rasă. Lași să fiarbă puțin și servești.

F A Z A N I I

FAZANI FRIPTI

Fazanul ca și sitarul nu este bun prea proaspăt; trebuie ținut două sau trei zile. Curățat, îl împănezi, îl sărezi, îl tăvălești într'o hârtie unsă și-l pui la frigare; îl stropești, din când în când, cu unt fierbinte și-l dai la masă, când va fi bine fript, rumen și frumos. Găinușele și cocoșii de pădure (Cocoșarii) se frig tot așa.

FAZAN UMPLUT

Se face ca și potârnichea umplută.

FAZAN METERNICH

Ia doi sitari, scoate-le cărnurile și mațele. Din ele faci două grupuri: unul de carne, celălalt de intestine.

Carnea o toci cu măduvă de vacă fiartă la abur, puțină slănină rasă, sare, piper, pătrunjel, trufe. Cu această tocătură umpli fazanul, iar deschizătura o astupi cu o coajă de pâine pe care o legi cu un șiret.

Prăjește apoi o mare felie de pâine care să fie mai lungă decât fazanul cu două degete de fiecare parte.

În rândul al doilea ia ficații și mațele sitarilor și pisează-le cu 2 trufe, o sardea sărată (anchois), puțină slănină rasă și o bucată de unt proaspăt.

Această pastă o întinzi pe felia de pâine care e sub fazan.

Servești fazanul culcat pe această pâine.

FAZAN CU VARZĂ

Frige fazanul pe jumătate. Ia un kg. de varză dulce, bine spălată și uscată. Unge fundul unei cratițe de pământ adâncă cu untură și pune varza tăiată dimpreună cu câteva felii de slănină cărnosă, o ceapă, un cuișor, felii de salam fără usturoiu, sare, boabe de piper sfărâmate, o bucată de slănină crudă și 2 pahare de vin. Acopere și lasă să fiarbă 4 ore la foc domol. Apoi pui fazanul fript deasupra și puî la cuptor până ce fazanul s'a fript deplin.

FAZAN INĂBUȘIT

Cureți fazanul. Pui în cratiță: morcovi, ceapă, un buchet garnisit, sare, piper, un pahar de vin alb, 3 pahare de zeamă de carne de vacă, sau mai bine, de zeamă de pasăre, câteva felii de slănină grasă.

Impănezi fazanul cu slănină la fel, îl pui peste zarzavat și pui la foc domol, cel puțin 2 ceasuri.

Când fazanul e gata îl scoți pe farfurie, arunci buchetul, scoți, cu precauție, toată grăsimea și treci prin strecurătoare tot sosul, strivind zarzavatul cu o lingură de lemn.

Servești cald.

Notă. — In același fel se pregătesc: găina, curcanul, potârnichea, gâsca.

Pentru găină, gâscă și curcan, se adaugă la fiert, și un picior de vițel sfărâmat pentru ca să închege sosul. In acest caz mâncarea e mult mai bună rece.

FAZAN LA CRATIȚĂ

Curăță fazanul, sarează-l înăuntru, apoi introdu-i în corp o lingură plină cu slănină rasă. Apoi leagă-l și înfășoară-l cu o felie de slănină și coace-l într'o cratiță cu untură, însă la foc domol pentru ca să nu se ardă untul. Să se coacă cam trei sferturi de oră.

Atunci scoți pasărea, îi iei fâșia de slănină, îl pui din nou în cratiță, torni peste el o lingură de coniac și 3 linguri de zeamă de carne. Mai lași puțin pe foc.

FAZAN CA LA PRAGA

Cureți un fazan tânăr și fraged, iar ficatul îl pui de o parte. Apoi sarează-l înăuntru și introduce-i 250 gr. de „foie gras“ tăiat în bucăți cât și ficatul fazanului, sare și piper. Saltă fazanul vreo 5 minute în unt proaspăt sau, mai bine, în untură de gâscă.

Infășoară pasărea în slănină și pune-o să se coacă în unt sau untură de gâscă cu o ceapă tăiată mărunt. Să pâlpăie pe foc cam trei sferturi de oră.

In altă cratiță fă în unt, un pilaf cu 250 gr. orez. Când dai la masă scoți fazanul din cratiță, îi iei slănina în care e înfășurat și-l ții la cald cu puțină din grăsimea în care s'a copt.

Fundul cratiței în care a copt pasărea îl presari cu paprica dulce și torni o jumătate pahar de vin alb. Să scadă pe două treimi, apoi adaugi un pahar de smântână. După câteva minute de fierbere treci sosul prin sită și ți-i la cald.

✓ Pui fazanul în farfurie, torni sosul deasupra sau într'o sosieră, iar orezul îl aduci pe altă farfurie.

Orezul poate fi înlocuit cu cartofi copti în unt cu ceapă.

FAZAN CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi fazanul legat în unt cu o ceapă tăiată în bucăți mari. Cum s'a gătit stropește-l cu câteva linguri de vin alb. Apoi îl scoți din cratiță, îl deslegi și-l ții la cald.

În cratița unde a fiert adaugi 300 gr. smântână și 3 linguri zeamă de carne.

Să fiarbă vreo 5 minute storcând deasupra și zeama unei jumătăți de lămâie.

Pui din nou fazanul în cratiță și-i torni deasupra smântână trecută prin strecurătoarea de metal.

PIEPȚII FAZANULUI

Umpli un fazan cu slănină rasă, sare, piper și puțină coajă de trufe. Infeși fazanul în slănină și îl fierbi în cratiță. De cum e gata îi scoți amândoi piepții și le iei pielea. Le pui pe farfurie și servești după dorință, cu ciuperci, piurea de castane, piurea de țelină, sos Sou-bise, etc.

FAZAN FĂCUT PÂRJOALĂ

Scoți piepții fazanului cu vârfurile de aripi; le dai sare, piper și-i tăvălești în făină; apoi în spumă de ou și în miez de pâine de curând făcămițat. Să fie copti în unt.

Pui pe farfurie, torni puțină zeamă de carne bătută cu unt proaspăt.

Se poate alătura mazăre boabe făcute în unt.

FAZAN REGAL

Cureți fazanul, pui ficatul de o parte, îl sărezi și-l piperezi înăuntru, îl stropești cu coniac apoi îl umpli cu următoarea tocătură:

60 gr. slănină proaspătă rasă, o trufă curățată și tocată, ficatul fazanului și 150 gr. de ficat (foie gras). Toci toate acestea împreună, pui sare, piper și nucșoară rasă. Legi pasărea, o înfăși în slănină și o fierbi în cratiță.

În altă cratiță pui vreo 5 trufe curățate și tăiate în feliuțe, adaugi unt proaspăt, sare, piper și zeamă de vițel sau de vacă. Să stea pe mașină la cald fără să fiarbă.

În altă parte tai 6 felii de ficat (foie gras), le dai sare și piper, le treci prin făină și le salți în unt proaspăt în tigaie.

Atunci scoți fazanul din cratița lui, îl desfeși de slănină; îi scoți piepții cu aripile, scoți picioarele cu totul, adică cu partea de sus, desparti picioarele în două dela încheietură.

Piepții și picioarele le așezi într-o cratiță de pământ fierbinte punând printre ele feliile de ficat. Acoperi cu umplutura fazanului și pe deasupra trufele fără zeamă.

În cratița în care s'a făcut fazanul, torni un pahar de vin de Maderă, adaugi zeama dela trufe și lași să fiarbă puțin. Apoi torni peste fazan. Acoperi cratița și o ții la cald câteva minute înainte de a da la masă.

FAZANUL „SFÂNTA ALIANȚĂ“

În toate cărțile de bucătărie se spune că această mâncare este opera marelui gastronom care a fost Brillat-Savarin. Este o mâncare complicată pe care nu multă lume ar putea-o executa. Este mai mult o rețetă pentru marile birturi.

Umpli un fazan tânăr cu următoarea amestecătură: Carnea dela doi sitari fără oase, slănină rasă, măduvă de vacă, trufe curățate, tăiate în patru și săltate în unt. Sare și piper. Totul tocat.

Leagă sitarul, înfășură-l în slănină și pune-l la frigare.

În altă parte iei mațele și ficații sitarilor cât și 2 trufe pisate și faci o tocătură în care vei pune puțină slănină rasă, o sardea (anchois) desărată trecută prin sită și o bucată de unt proaspăt.

Acest amestec pune-l pe o bucată de coajă de pâine de mărimea fazanului, când fazanul e copt pe două treimi treci sub el această pâine.

După ce pâinea a fost stropită cu zeama fazanului, scoate pasărea pe farfurie cu pâinea sub ea și pune, de jur-împrejur, felii de portocală.

Această mâncare figurează, cu laude, în cartea lui Brillat-Savarin, intitulată: „La Physiologie du gout“.

FAZANUL VICTORIA

Se lucrează exact ca și fazanul „Suvaroff“ care figurează la acest capitol.

Singura deosebire: îl pui în cratiță fără a lipi capacul, apoi se garnisește cu câteva felii de ficat (foië gras) făcute în unt proaspăt.

FAZANUL SUVAROFF

Umple fazanul cu un amestec de trufe și ficat „foië gras“.

Leagă-l cu picioarele în corp, înfașă-l cu slănină grasă și pune-l la cuptor 45 minute.

Scoate-l, desleagă-l și pune-l într'o cocotă de pământ cu 8 sau 10 trufe curățate și ușor rumenite în unt.

Pune în cocotă vin de Madera și zeamă de vițel.

Scoate și trece prin sită deasupra fazanului. Pune capacul, lipește-l și sfârșește să coacă la cuptor.

FAZANUL „DERBY“

Umple fazanul cu un amestec de orez, „foië gras“ și trufe. Pune la cuptor. După 35 minute adaugi vin de Madera și lași să se mai coacă 1½ oră. Stropești meru cu zeama dinăuntru.

Termini cu un sos de vin de Porto.

FAZANUL ȚIGĂNESCU

Cureți pasărea, o legi și o înfeși în slănină grasă; apoi o pui în cratiță cu unt proaspăt și o bagi în cuptor.

Când s'a copt, o scoți, o ții la cald, iar în cratița în care a copt pui smântână acră. Amesteci pe marginea mașinii ferind ca nu cumva să fiarbă.

Pui fazanul în farfurie, torni sosul acesta deasupra și servești.

SALMI DE FAZAN

Frige la frigare 2 fazani, după ce s'au răcit, taie-i și așează-le într'o cratiță cărnurile. Intr'o piuliță pisează-le oasele, pielițele și tot ce a mai rămas dela pasări, apoi adaugi 200 gr. vin de Madera și 500 gr. zeamă de carne și legume. Fă să scadă pe jumătate și adaugă 800 gr. sos spaniol. Să scadă 15 minute pe colțul mașinii, apoi spumează și scoate grăsimea.

Treci sosul prin sită, jumătate toarnă-l peste fazani, iar jumătate rezervă-l.

Incălzește fazanii fără să fiarbă, pune împrejur franzele prăjite și toarnă deasupra sosul care a fost rezervat.

RATĂ SĂLBATICĂ

RATĂ SĂLBATICĂ FRIPTĂ

Pune-o la frigare fără slănină, numai sărată și piperată; stropește-o cu unt. Când va fi friptă, pune în interiorul ei o lingură de unt-delemn bun și zeama dela o lămâie, sare, piper și puțină zeamă de carne.

RATĂ SĂLBATICĂ MÂNCARE

Freacă bine rața pe dinăuntru (după ce o speli) și pe dinafară cu sardele, cu sare, cu piper și ienupere pisate; las-o să stea 24 de ore. Apoi opărește-o cu marinată fierbinte. Scoate-o, leagă-i felii de slănină pe piept și pune-o într'o cratiță cu unt; rumenește-o și adaugă-i puțin din marinată și zeamă de carne; las-o să cază și când vei da-o la masă amestecă în sos smântână.

RATĂ SĂLBATICĂ CU MĂSLINE

Curăță rața, tai-o bucățele și pune-o la foc cu rădăcini de pătrunjel, unt, vreo 40 de măslinae spălate în apă caldă și cu sâmburii scoși, un păhăruț de vin alb bun, o felie de lămâie, zeamă de carne, piper, arome și o lingură de pesmet. Acoperă bine și lasă să fiarbă încet. Nu trebuie să amesteci cu lingura; mai bine să scuturi cratița.

Sare să pui numai când va fi aproape gata, din cauza măslinelor și a zemei; să guști și să pui puțină dacă este trebuință. Dacă rața va fi foarte grasă, ea lasă prea multă untură. Mai scoate din ea, înainte de a da la masă.

SALMI DE RAȚĂ SĂLBATICĂ

Frige la frigare 2 rațe sălbaticе; după ce s'au fript, taie-le carnea în bucăți, aruncă pielea, apoi pune-le într'o cratiță.

În altă cratiță pune o ceapă și o cuișoară, buchetul, 4 eșalote, jumătate sticlă de vin roșu dimpreună cu toate oasele și pielițele păsărilor.

Pune pe foc să scadă și adaugă 800 gr. zeamă de carne (3 părți vițel și 1 parte vacă). Pune 20 minute să pâlpe pe colțul mașinii, apoi ia spuma și trece sosul prin strecurătoare.

Să scadă până ce numai lingura fără coadă va fi mascată de zeamă. Servești.

D R O P I A

DROPIA „ERACLE MARATHEA“

Ia o dropie și o jupoi de piele. Grăsimea o arunci toată.

Pieptii îi scoți pe amândoi și îi rezervi.

Tot ce a rămas din dropie: carne și oase, sfărâmi cu un satâr.

Toată această masă sfărâmată, o așezi într'o oală cât de mare, de cel puțin 10 litri.

Adaugi în oală tot soiul de zarzavaturi — afară de cartofi și de napi, — de pildă: 5—6 cepe mari, 4—5 morcovi curățați, 2 păstârnaci, un sfert de varză dulce, o mică conopidă, 3—4 țeline curățate, un sfârc de ardeiu roșu, tarhon, un buchet garnisit cu cimbru, o foaie de dafin, 5—6 căței de usturoiu, 2 cuișoare, legate cu pătrunjel verde, rădăcină de pătrunjel, puțină nucșoară — dacă este —, sare, boabe de piper și o cutie de ciuperci mici cu zeama lor.

Adaugi și cei 2 piepți rezervați.

Umpli, până ce acoperi toată masa de cărnuri și zarzavaturi, cu de trei ori vin alb vechiu și o parte oțet de vin alb.

Lași să se marineze 48 de ore.

După acest timp, scoți piepții, îi împănezi cu slănină.

Li așezi la cuptor într'o tavă în care ai pus unt proaspăt și un pahărel de vin alb.

Lași să se coacă pe jumătate, adică piepții să aibă încă foarte puțin sânge.

Din altă parte pui oala, cu tot conținutul de cărnuri, zarzavaturi și lichid pe un foc domol și lași să fiarbă timp de 8 ore, cu capacul acoperit.

După aceste 8 ore, când cărnurile s'au desprins de oase, iar zarzavaturile s'au topit aproape, treci tot conținutul acesta printr'o stre-

curătoare, frecând bine tot cu o lingură de lemn, după ce oasele au fost toate aruncate, iar ciupercile scoase și rezervate.

Pui din nou pe foc rezultatul acestei strecurări adăugând un litru zeamă de carne și 150 gr. unt proaspăt. Să fiarbă fără capac pentru ca lichidul să scadă cu totul. Va rămâne numai o pastă.

Apoi cu o lingură specială de bucătărie, se scoate complet toate grăsimile, apăsând asupra pastei rămase. Această eliminare totală a grăsimilor este absolut indispensabilă. Operația se face chiar când oala e pe mașină.

Intr'o tigaie se pune unt proaspăt spre a se înfierbânta, adaugi apoi 60—70 de arpagicuri curățiți și, dacă se poate, de aceeași talie. Lași să se rumenească bine. Rumeniți, îi scoți și îi rezervi pentru garnitură.

Iei piepții, îi așezi în farfuria de servit și îi tai în felii subțiri, fără a altera forma pieptului.

Torni, de jur-împrejurul piepților pasta când este încă caldă.

Inșirui la fel ciupercile și arpagicurile rezervate.

Dacă piepții sunt prea mari, îi așezi în două farfurii.

Lași 24 ore să se odihnească înainte de a da la masă. Această mâncare delicioasă fiind mult mai bună rece.

DROPIE FRIPTURĂ

Altfel de pregătire.

Dropia nu se poate mânca proaspătă; o lași vreo două-trei zile cu pene. Ii scoți intestinalele și o umpli cu hârtii sugătoare. A doua zi arunci hârtia și pui alta; a treia zi o marinezi. Dropia nu trebuie jumuită, ci jupuită, trebuie să-i scoți penele cu piele cu tot, căci pielea conține un miros prea tare. Așa dar o jupoi și tai piepții și coapsele; le marinezi astfel: Pui la foc oțet și vin, ceapă, pătrunjel, boabe de piper, cuișoare, sare; fierbi totul și torni peste bucățile de dropie. (Carnea poate sta așa mai multe zile). După 48 sau chiar 24 de ore, scoți un piept, sau amândoi dacă voiești să faci friptură mai multă, îi pui într'un șervet curat ca să se usuce de zeamă, apoi îi ungi cu puțin untdelemn și îi lași așa vreo două ore; în urmă îi împănezi cu slănină și îi pui la frigare legând amândoi piepții împreună. Focul trebuie să fie cam iute; stropești, din când în când cu unt.

Trebue să aibi ceva sub frigare ca să strângi sosul care cade de pe friptură.

Dând la masă, scoți puțin din grăsimea care cade în castronul de sub frigare, îi adaugi puțină zeamă de carne (o lingură); alții în loc de zeamă de carne adaugă o lingură de smântână. Sosul acesta se servește separat.

DROPIE MÂNCARE

Marinezi dropia cum s'a zis mai sus, și când voiești s'o gătești, scoți bucata de carne, o învelești într'un șervet ca să se usuce, tai bucățelele cu untdelemn, le lași vreo două ore și apoi le pui la foc cu slă-

nină tocată; le rumenești puțin, adaugi o lingură de făină, o lași puțin să înceapă a se rumeni și stingi cu vin alb și cu zeamă de carne.

Din oasele corpului faci un sos sdrobindu-le și punându-le la foc cu zarzavaturi, vin alb, o coajă de lămâie, o foaie de dafin și zeamă de carne; lași să fiarbă ca vreo oră, apoi strecuri prin sită și-l pui într'un borcan. Iarna, acest sos se poate păstra mai multe zile.

Din acest sos pui două sau trei linguri în mâncare, adaugi ciuperci tocate sau trufe și lași să fiarbă încet bine acoperit. Prăjești felii de franzelă în unt, le așezi pe fundul farfuriei, pui bucățelele când sunt fierte peste ele, torni sosul pe deasupra și garnisești cu felii de lămâie.

VÂNATUL CU PĂR

I E P U R I I

IEPURELE MACEDONEAN

Iată cum pregătesc românii-macedoneni iepurele. Mâncarea este foarte gustoasă.

Tai iepurele bucăți și-l așezi într'o oală sau cratiță de pământ, condiție esențială.

Pui sângele, sare, boabe de piper, 20 arpagicuri curățate, 5 căței de usturoiu cât și buchetul cu 2 cuișoare înăuntru.

Umpli, până acoperi carnea cu untdelemn bun și vin alb vechiu în proporția următoare: un sfert untdelemn și trei sferturi vin.

Pui capacul, pe care îl lipești cu hârtie unsă cu cocă.

Să fiarbă pe jeratic sau pe mașină până la 3 ore.

Servești cald în oală.

IEPURE REGAL

Iată încă o preparație asupra căreia atragem atențiunea cunoscătorilor.

Jupoaie iepurele, lasă capul, păstrează sângele pe care îl stropești cu puțin oțet. Dacă iepurele n'a avut sânge, înlocuește cu sânge de pui.

Fă o tocătură compusă din miez de pâine muiat în zeamă de carne, multă slănină groasă cât doi pumni, pătrunjel, sare, piper, două gălbenușuri de ouă, o trufă tocată. Toacă toate aceste elemente foarte mărunț și umple iepurele. Coace deschizătura. Înfășoară iepurele cu o mare bucată de slănină, leagă picioarele și fă-l rotogol, capul să atingă coada.

Pune-l într'o cratiță cu morcovi, o ceapă, o foaie de dafin, cimbru, piper și pune la cuptor domol. Dacă iepurele e tânăr va coace 5 ore, dacă e bătrân 8.

Intr'o cratiță fă sosul următor: sângele iepurelui, două linguri de oțet, sare, piper, puțină făină, amestecă, pune pe foc. O jumătate oră înainte de a servi trage cratița pe marginea mașinii și toarnă sosul peste iepure. Să nu mai fiarbă. Scoate grăsimea.

Acest iepure nu se taie dar se rupe cu lingura.

IEPURE COVRIG

Răsucește iepurele cu capul la coadă făcut covrig, leagă-l în această poziție și rumenește-l în unt pe amândouă părțile, apoi așează-l într-o cratiță mai mare.

Rumenește 2 cepe, un rântaș cu făină; umple cu zeamă de carne și vin negru în părți egale, toarnă sosul pe iepure, sare, piper, buchetul și câteva bucăți de șorici de porc.

Toacă mărunt ficatul și plămânii cu o bucată de slănină, o ramură de pătrunjel și puțină ceapă crudă, subțiezi acest amestec cu o linguriță de oțet și o lingură de untdelemn, și adaugi totul iepurelui.

Cinci minute înainte de a servi legi sosul cu sângele iepurelui său cu sângele unui pui.

Servești iepurele, tot răsucit cum a fiert, și cu sosul turnat deasupra.

SIEVEN (CIVET) DE IEPURE

Iată mâncarea cea mai populară făcută în Franța, din iepure. Sunt, totuși, felurite maniere de a-l pregăti. Am combinat, din toate rețetele ce am găsit, preparația ce urmează, pe care o socotim, în adevăr, excelentă.

Scoate sângele iepurelui și păstrează-l punând înăuntru puțin oțet spre a nu se coagula.

Pune apoi într-o cratiță, o bucată de unt pe care o înfierbânți mai întâiu; apoi pui să se rumenească vreo 24 arpagicuri și 250 gr. de costiță afumată tăiată în bucăți. Scoți din cratiță ambele elemente și le păstrezi la cald. În locul acestora pui iepurele pe care l-ai tăiat în bucăți, l-ai sărat și l-ai piperat.

Rumenește-l în cratiță cât mai mult.

Când toate bucățile s'au rumenit, presară deasupra 2 linguri de făină, amesteci neîncetat până ce se rumenește și făina. Atunci torni un păhăruț de coniac, căruia îi dai foc.

Când s'a stins coniacul pui 1 litru și jumătate de vin roșu, $\frac{1}{4}$ de litru de apă, lași să fiarbă, adaugi o bucată de zahăr, 2 căței de usturoiu, striviți, buchetul cu foarte mult cimbru. Să fiarbă domol. Când iepurele este aproape gata, treci bucățile în altă cratiță una câte una, așează arpagicul și costițele. Sosul îl treci deasupra printr-o strecurătoare. Pune din nou pe foc moderat o jumătate oră. În momentul de a da la masă toci ficatul, îl amesteci cu sângele, adaugi câteva bucățele de unt proaspăt. Toarnă acest amestec peste iepurele care fierbe, amestecă puternic dar nu mai lăsa să fiarbă.

IEPURE CU SOS

Marinează coapsa de iepure timp de 24 ore, scoate-o, sarează-o, împănăz-o cu slănină și pune-o la cuptor cu unt.

Rumenește apoi ceapa tăiată în unt, taie puțină coaje de lămâie, rumenește o lingură de făină, stinge-o cu un pahar de vin și cu zeamă de carne, stoarce zeama dela o jumătate lămâie și lasă să fiarbă; când

carnea va fi aproape fiartă, treci sosul prin sită, îi adaugi vreo două linguri de smântână; torni acest sos peste carne și mai lași să fiarbă puțin. (Unii pun în sos și vreo două sardele bine tocate).

FRIPTURĂ DE IEPURE

La spinarea cu pulpele dinapoi, leagă pulpele cu o sforicică, curăță pielea, iar iepurele împănează-l cu slănină. Pune-l la frigare și unge-l cu unt sau cu zeamă de lămâie și cu untdelemn.

Dacă iepurele e mai bătrân, faci un sos cu două linguri de untdelemn, oțet sau zeamă de lămâie și puțină zeamă de carne și ungi friptura mereu cu dânsul, având grijă de a avea un vas sub friptură pentru a strânge acest sos pe care îl vei servi cu friptura.

ESCALOP DE IEPURE CU SÂNGE

Taie spinarea de iepure în felii și le pune într'o cratiță cu unt după ce le-ai sărat și pipărat. Pune unt și deasupra feliilor. Când s'au rumenit scoate untul și toarnă sos spaniol, adică un sos făcut din zeamă de vițel și zeamă de vacă în proporție: de trei ori vaca și odată vițelul. Pe când fierbe carnea se adaugă: morcovi, ceapă, cimbru, dafin, pătrunjel. Când va fi pe foc, adaugi și vin roșu.

Aproape de a da la masă, ia o parte din sosul escalopelor, îl amesteci cu sângele rezervat al iepurelui, amesteci bine, apoi torni amestecul în cratiță unde se află feliile de iepure. Amesteci bine fără să fiarbă și servește.

IEPURE LA FRIGARE, MOD ITALIAN

La partea dindărăt a iepurelui, împănează-o bine cu slănină, leagă-i picioarele, sarează, apoi învelește totul cu hârtie unsă și pune la frigare; focul trebuie să fie cam iute și ca să nu se usuce, stropește din când în când cu unt. Gata, scoate-i frumos hârtia și dă la masă cu salată.

Iepurele de casă se poate găti tot așa.

FRIPTURĂ DE IEPURE MARINATĂ

Marinează partea dindărăt a iepurelui cu oțet și cu țelină, ceapă, untdelemn, foaie de dafin, cuișoare. Poți să o lași 24 ore, apoi scoți carnea, o lași la cratiță cu unt; când va începe a se rumeni îi adaugi zarzavatul cu care s'a marinat, sare, piper. Lași să se frigă încet, încet, stropind mereu cu zeamă de carne. Când va fi gata carnea, treci sosul prin sită, îi amesteci două linguri de smântână, câteva picături de lămâie sau de oțet și servești carnea separat.

IEPURE CU MĂSLINE

Taie bucăți partea de sus a iepurelui, rumenește bucățile în untdelemn, adaugă o lingură de făină; rumenește-o puțin, stinge cu vin roș și cu apă sau zeamă de carne, pune rădăcini de pătrunjel, măslina

spălate bine în apă fiartă și cu sâmburele scos, o feliuță de lămâie, o cepușoară, sare, piper, și lasă să fiarbă bine acoperit. Dând la masă, scoți rădăcinile de pătrunjel. Dacă ai sânge, îl amesteci în sos puțin mai înainte de a da la masă și lași să mai fiarbă ca să nu fie sosul roșu.

SALMI DE IEPURE

Taie iepurele bucăți (bucățele bune), pune-le să se rumenească în slănină tocată; iar vârfurile dela coaste și oasele dela pulpe, le sdrobești și le rumenești aparte în altă cratiță; apoi le pui zeamă sau apă și lași să fiarbă cu nițel pătrunjel, sare, piper boabe, o feliuță de lămâie. Când bucățile cele bune vor fi rumenite, adaugi o lingură bună de făină, o rumenești puțin, stingi cu o jumătate de pahar de Madera sau vin bun alb, puțină zeamă de carne și tragi la o parte. După ce oasele sdrobite și rumenite, vor fi fiert ca un ceas, le treci prin sită, adaugi zeama lor la mâncare și lași să fiarbă încet. Prăjești feliuțe de franzelă subțiri în unt, garnisești fundul talerului, scoți bucățelele de carne peste ele, amesteci în sos o linguriță de untdelemn, torni sosul peste carne și dai la masă.

IEPURE GĂTIT NEMȚEȘTE

Pune într'un castron două pahare cu apă, un pahar de oțet, puțin morcov, țelină, o ceapă împănată cu cuișoare, sare, foaie de dafin. Pune înăuntru bucățele de iepure și lasă-le 24 de ore. Scoate carnea și pune-o la foc cu unt sau cu untdelemn, rumenește-o, rumenește și o lingură de făină și adaugă zarzavatul din marinată; lasă puțin și apoi adaugă zeama de carne și puțin din zeama unde s'a marinat carnea, puțin piper; lasă să fiarbă. Când carnea este fiartă, scoate pe taler, strecoară sosul prin sită, adaugă două linguri de smântână și dă la masă.

PATEU DE IEPURE

Tai mușchii iepurelui feliuțe lungi, groase ca degetul, curățite bine de ori și ce pieliță; o toci mărunț carnea dela pulpe și mai amesteci într'însa puțină carne de porc. Pui într'o tigaie unt, o pui pe foc, nu iute, și când untul va fi fierbinte, așezi în el feliuțe de mușchi și le sărezi, le lași să se frigă cu încetul ca un sfert de oră; să nu se rumenească. Le scoți și tot în momentul acela (bagi de seamă să fie prăjit), mai adaugi puțin unt și pui tocătura; o lași asemenea să se prăjească (amesteci mereu) pe un foc potolit ca un sfert de oră, îi adaugi sare, piper, puțin usturoiu, arome, pătrunjel, puțină ceapă rumenită, tăiată foarte subțire și ciuperci tocate mărunț. Înainte de a scoate tocătura dela foc, pui în ea ficat de vacă ras, lași puțin până ce pierde fața roșiatică. Scoțând tocătura dela foc, amesteci în ea un păhăruț de coniac.

Pe când aceste cărnuri se frig, taie o litră de șuncă fiartă, feliuțe pătrate și lungi, foarte subțiri și slănină tot așa. Dacă ai ficați de pasăre, îi tai bucăți, îi lași puțin la foc până ce schimbă fața.

Când toate acestea sunt prăjite, faci o foaie cu o litră jumătate de făină, 50 gr. de unt topit, sare, două ouă, puțin lapte, vin și rom; o întinzi lăsând-o cam groscioară. Garnisești cu dânsa forma în care voiești să coci pateul și o căptușești dinăuntru cu felii de slănină foarte subțiri și în urmă umpli punând un rând de tocătură, un rând de carne, șuncă și slănină, feliuțele unele lângă altele; apoi iar un rând de tocătură și dacă ai ficați de pasăre, pui și un rând de ficați, apoi iar tocătură până ce umpli forma. Acoperi cu un capac, făcut din cocă și împreuni marginile făcând un fel de tub cu amândouă foile (acea ca a capului și aceea din prejur), ca să nu se despartă. Faci cu o furculiță o găurică la mijloc, ca să nu se umfle coca capului.

Pui la cuptor nu prea cald și îl lași 2 ore, coca trebuie să devină rumenă.

Acest pateu trebuie în urmă umplut cu gelatină (piftie) și aceasta se face în modul următor:

Pui la foc vreo 2 picioare de porc și 2 de vițel. Pui să fiarbă cu ele oasele dela iepure, firimiturile și șoriciul dela șuncă, zarzavat, o felie de lămâie, pătrunjel, vin, o foaie de dafin, dacă ai și oase dela friptură de curcan sau de pui, sare, piper. Lași să fiarbă până ce scade, strecuri, încerci ca să vezi dacă se încheagă; apoi îi scoți grăsimea, o lași să se răcească puțin, lași asemenea să se răcească puțin și pateul, și apoi introduci o mică pâlnie în găuricea ce ai făcut la pateu și pe acolo introduci gelatina în pateu până ce-l umpli. Lași pateul la un loc răcoros până a doua zi. Gelatina ce rămâne, o clarifici bătând-o cu un albuș de ou și puțin oțet și o servești cu pateul.

IEPURE DE CASĂ CU SOS ALB

Taie iepurașul bucățele, pune-l în cratița cu unt, lasă-l să înceapă a se rumeni, adaugă o lingură de făină amestecată bine câteva minute și apoi toarnă vin alb și zeamă de carne; adaugă o ceapă, puțin pătrunjel, puțină coaje de lămâie. Gata, scoate bucățelele pe farfurie, bate un gălbenuș de ou cu lămâie și sos și dă la masă. Unii pun ciuperci, dar atunci nu se mai pune gălbenuș de ou.

SIVEU DE IEPURE CU PRUNE SAU CASTANE

Pregătești siveul (Le Civet) după cum este spus la acest capitol, iar când servești adaugă castane fierte în zeamă de carne sau prune uscate de iarnă fără sâmbure.

Aceste adăugiri nu intră în pregătirea clasică a siveului. Pregătirea cea mai gustoasă este aceea care am dat-o noi mai sus.

COTLETE DE IEPURE

Curăță bine de nervi pulpele dinapoi ale unui iepure tânăr și taie carnea jos de pe oase și toacă-o punând unt cât un sfert din cantitatea cărnei și tot atât miez de pâine albă muiată în smântână.

Acestei tocături dai forma de chiftele pe care le prăjești în unt. Servești cu un sos cu smântână.

IEPURELE VÂNĂTORULUI

Taie mușchiul spinării iepurelui în bucățele foarte mici cât aluna, dăi sare și piper, apoi pune aceste bucățele într'o cratiță cu untdelemn și unt spre a le sălta.

Când aceste bucățele s'au copt, scoate-le pe o farfurie și ține-le la cald.

În untul din cratiță pui vreo 200 gr. de ciuperci tăiate subțire, le salți și pe acestea câteva minute, apoi adaugi 2 cepe tăiate mărunt, 1 păhăruț de coniac și ½ pahar de vin alb. Fă să scadă pe foc. Atunci adaugă 150 gr. zeamă de carne, 2 linguri de sos tomat și pătrunjel tocat. Să pâlpâie puțin pe foc, apoi retragi cratița și pui înăuntru bucățelele din spata iepurelui.

C Ă P R I O A R Ă

FRIPTURĂ DE CĂPRIOARĂ

Marinează bucata de carne, las-o chiar mai multe zile în marinată, apoi scoate-o, șterge-o, lasă să se svânteze, leag-o cu o sforicică, împănăz-o, învelește-o într'o hârtie unsă și pune-o la frigare. Vei stropi-o, din când în când, cu unt sau cu untdelemn.

Când va fi gata, scoate-i hârtia, tai-o felii și dă-o la masă cu un sos picant.

Se poate pune și la cuptor și chiar în cratiță cu unt sau slănină și sare; trebuie însă foc sub cratiță și peste cratiță.

STUFAT DE CĂPRIOARĂ

Ia o bucată de căprioară marinată, leag-o cu o sforicică, pune-o într'o cratiță cu trei cepe, pătrunjel, capere, slănină tocată și puțin unt, rumenește, adaugă o lingură de făină, las-o să se rumenească puțin și toarnă un pahar de vin alb, bun, două pahare de apă, piper, sare, ciuperci proaspete sau uscate. Acoperă și lasă să fiarbă încet până ce carnea va fi fragedă și sosul scăzut.

MUȘCHIU DE CĂPRIOARĂ GĂTIT ENGLEZEȘTE

Marinează mușchiul de căprioară, curăță-l de piele, apoi taie-l felii groase de un deget, bate-le puțin, pune-le în tigaie cu unt proaspăt topit și rumenește-le pe un foc iute.

Când nu vor mai avea roșeață înăuntru scoate-le dela foc și pune-le cu furculița pe farfurie, sărându-le și piperându-le. Așează iar tigaia la foc, toarnă în ea, peste sosul scurs din carne, un pahar de vin negru, 3 linguri de dulceată peltea de coacăze. Lasă să fiarbă până ce se îngroașă sosul. Il torni peste carne și dai la masă.

COSTIȚE DE CĂPRIOARĂ VÂNĂTOREȘTI

Coace în unt costițele, pune-le în farfurie și acopere-le cu un sos din eșalote rumenite în unt și „Sos Poivrade“.

Acest sos se face din sos spaniol, mult piper și zeamă de carne.

COSTIȚE DE CĂPRIOARE GERMANE

Coace costițele în unt proaspăt și așează-le în farfurie să alterneze cu franzeluțe prăjite.

În cratița unde s'au rumenit toarnă 200 gr. smântână acră. Fă să scadă. Apoi adaugă 100 gr. sos poivrade.

Trece prin sită și servește.

COTLETE ȘI MUȘCHIU DE CĂPRIOARĂ

Carnea de căprioară nu trebuie prea mult ținută în marinată; totuși trebuie supusă acestui regim timp de 4 zile. Să se marineze, dar, în untdelemn, sare, ceapă, morcov, cimbru și vin roșu sau oțet. Carnea să se întoarcă de mai multe ori în timpul acesta.

Cotletele și mușchiul se pregătesc astfel: după ce a fost marinată carnea și împănată cu slănină, pune-o la fiert în linguri de bulion, ceapă, buchetul, felii de morcov. După ce s'au gătit, lasă să se răcească în zeama lor.

MISTREȚUL

CAPUL DE MISTREȚ

Ceea ce este bun la mistreț este animalul cel tânăr. Capul de mistreț tânăr e delicios pregătit în felul acesta:

Marinează bucata timp de 3—4 zile în untdelemn, vin, oțet, ceapă, morcov, o cuișoară, sare, boabe de piper, cimbru, foaie de dafin. Intorci capul de mai multe ori în timpul acesta.

Apoi pui capul la fiert, adăugând apei și toată marinata. Apa trebuie să acopere capul.

După ce piesa a fiert între 7 și 8 ore, o scoți. Cărnurile, în mare parte, s'au deslipit de oase. Scoți de pe oase tot ce a mai rămas, șoricul și limba. Tai totul în felii subțiri. Ei o formă sau o cratiță înaltă și pui în ea toate cărnurile acestea, punând printre straturi, sare, piper și foaie de dafin. Apoi acoperi cu un șervet curat și pui deasupra o greutate puternică care să apese cărnurile. A doua zi ieși greutatea și răstorni, într-o farfurie, această preparație cu forma unei gelatine.

COTLETE DE MISTREȚ

Cotletele și mușchiul de mistreț tânăr, după ce au fost marinate timp de 5—6 zile, se pregătesc întocmai ca cotletele de căprioară.

XXVI. MARINATELE

MARINATĂ DE PIEPT DE CURCAN

La câțiva piepți de curcan, sarează-i, unge-i bine cu unt și pune-i la cuptor să se frigă la foc domol. Apoi scoate piepții, lasă-i să se răcească, stoarce peste 4 piepturi, să zicem, zeamă dela 20 lămâi mari aruncând semințele, torni 1 litru de untdelemn de salată, dai sare și piper.

Taie piepții foarte subțiri cât și feliuțe de lămâie. Apoi pune totul în untdelemn cu zeamă de lămâie. Pune în borcane și păstrează pentru iarnă. Se poate consuma și imediat.

MARINATĂ DE IEPURE

La carnea picioarelor de dinapoi ale iepurelui și mușchiul spinării și marinează în vin, sare, nucșoară și enibahar, timp de 24 ore.

După acest timp scoate carnea, așează-o într'o tavă, după ce ai pus peste ea unt netopit și așează la cuptor. Când a fost friptă scoate-o și lasă să se răcească, apoi așează carnea în borcane, carnea fiind tăiată în felii. Peste aceste felii torni oțet amestecat cu untdelemn pe care l'ai fiert prealabil cu nucșoară, enibahar, frunză de dafin, făină, sare, scorțișoară. Așezarea se face astfel: un rând de carne, un rând de aromate și felii de lămâie, alt rând de carne și tot așa mai departe până la sfârșit. Torni oțetul după ce s'a răcit. Legi borcanele ermetic la gură.

MARINATĂ DE CĂPRIOARĂ

La fel ca marinata de iepure.

MARINATĂ DE RACI

Fierbe 500 raci cu sare și foaie de dafin. Lasă-i să se răcească.

Cureți toate cozile și picioarele, sarează și întinde cozile pe o masă și tăvălește-le prin făină amestecată cu sare cât trebuie. Pune cozile într'o tigaie mare sau într'o tavă ca să se prăjească în untdelemn.

După ce s'au prăjit toate cozile și picioarele, ieși 3 litri de oțet, torni în el toată grăsimea racilor, foi de dafin, piper boabe, căței de usturoiu, enibahar. Pune acest oțet pe foc să fiarbă. Apoi lasă-l să se răcească.

Așează racii în borcane, toarnă peste ei untdelemnul în care s'au prăjit, apoi toarnă și oțetul, punând un rând de raci, un rând de oțet și așa mai departe.

Dacă vrei să păstrezi racii pentru iarnă să-i pui în cutii de tinichea lipite ermetic.

MARINATĂ DE SCRUMBII DE DUNĂRE

Curăță și spală peștele, care trebuie să fie proaspăt, spală-l și dăi un praf de sare. După ce ștergi scrumbiile le tăvălești în făină, apoi le pui într-o tigaie sau o cratiță să se prăjească în untdelemn fierbinte.

După ce s'au prăjit le așezi fie într'un borcan de sticlă, fie într'o putinică de lemn, mai lungă decât scrumbiile și torni peste ele oțet fierbinte în care ai pus făină rumenită în untdelemn, câteva foi de dafin, feliile unei lămâi curățată de coajă și fără semințe, boabe de piper, căței de usturoiu. Înainte de a turna toate acestea peste pește pune-le pe foc și dă mai multe clocote. Lași lichidul să se răcească și numai atunci îl torni peste pește, până îl acoperi de tot.

O parte din oțet îl oprești pe a doua zi ca să-l torni și pe acesta peste scrumbii. Acoperi bine.

MARINATĂ DE MORUN

Ia 3 kg. de morun, după ce l-ai curățat și spălat, taie-l în felii, dă-i sare, apoi tăvălește feliile în făină.

Când untdelemnul pus într'o tavă a început să fiarbă, pune bucățile de pește înăuntru și lasă-le să se prăjească pe amândouă părțile. Scoate peștele pe o farfurie și toarnă peste el untdelemnul în care s'a prăjit.

În cratiță pui alt untdelemn și tot astfel până ce se va fi prăjit tot peștele.

În timpul acesta în altă parte ai fiert în mare clocot 3 litri de oțet de vin cu miros de tarhon având înăuntru frunză de dafin, boabe de piper, sare, scorțișoară, 2 cuișoare pisate și cernute, 2 căpățâni de usturoiu tocate în felii, 2 linguri de făină rumenită, o lămâie, fără coajă și semințe, tăiate în patru și tot untdelemnul în care s'au prăjit peștii. Toarnă apoi acest lichid fierbinte peste peștele aflat în tavă; apoi așează bucățile în borcane, cutii de tinichea sau putinici. Închide ermetic.

MARINATĂ DE NISETRU

Se pregătește la fel ca cea de morun.

MARINATĂ DE CARACUDĂ

Se pregătește la fel ca cea de mai sus.

MARINATĂ DE MORUN FIERT

Ia 5 kg. morun, spală-l, curăță-l și așează-l într'o oală sau o cratiță cu apă care să treacă cu patru degete peste el, 50 gr. oțet, 2 cepe întregi, boabe de piper multe, sare și enibahar. Pune pe foc. După ce a fiert scoate-l pe o scândură și lasă-l să se răcească.

În altă parte pune în 2 litri oțet, foi de dafin, sare, nucșoară, scorțișoară, boabe de piper și mai mulți căței de usturoiu. După ce oțetul a fiert trage-l de pe mașină să se răcorească. Peștele taie-l în felii și așează-le în borcane de sticlă, deasupra toarnă untdelemn de salată, zeamă de lămâie, pune și feliuțe de lămâie fără coajă și semințe; deasupra așezi foi de dafin, enibahar, boabe de piper, în sfârșit torni și oțetul.

Legi apoi ermetic borcanele pentru iarnă.

MARINATĂ DE CEGĂ FIARTĂ

Vezi marinata de morun.

MARINATĂ DE SCRUMBII FIERTE

Vezi marinata de morun.

MARINATĂ DE GUVIZI DE MARE FIERȚI

Vezi marinata de morun.

MARINATĂ DE PĂSTRĂVI FIERȚI

Vezi marinata de morun.

CRAP MARINATĂ

Tai peștele în felii, sărezi, tăvălești bucățelele în făină și le așezi într'o cratiță cu untdelemn. Pui pe foc să se prăjească. Când s'au prăjit bucățile pe toate părțile, le așezi într'un borcan. În untdelemnul rămas în cratiță torni atât oțet de vin cât vrei să fie sosul de acru, pui foi de dafin și boabe de piper. Lași să fiarbă bine. Apoi torni acest sos în borcan până ce ai acoperit peștele, apoi adaugi câțiva căței de usturoiu.

PĂTLĂGELE VINETE MARINATĂ

După ce ai curățit pătlăgelele le așezi pe o masă sau o scândură pe care ai presărat sare; presari sare și deasupra lor, apoi le acoperi cu scânduri, peste scânduri pietre sau alte greutăți și le lași astfel timp de 24 ore. A doua zi le scoți, le tăvălești în făină și le prăjești în untdelemn. Odată prăjite le așezi în borcane, pui foi de dafin și boabe de piper. În untdelemnul în care s'au prăjit pătlăgelele pui oțet cât voiești și-l lași să fiarbă puțin, apoi îl torni, cât mai fierbinte, peste pătlăgele cât să le acopere.

Inchizi borcanele ermetic.

N. B. Marinata de prepeliță o găsiți la Capitolul XXV, care e al vânatului.

XXVII. CONSERVE PENTRU IARNĂ

ARDEI UMPLUȚI CU VARZĂ ROȘIE

Opărește ardeii în apă sărată și lasă-i să se răcorească. Apoi se umple cu varză roșie astfel preparată:

Se taie varza subțire, se opărește în apă sărată, se scurge bine apa într'o sită și se adaugă untdelemn și sare de bucătărie după gust, apoi se umple ardeii. Aceștia se pun în borcane până se umple de tot, apoi sunt închiși ermetic și se fierb la „Bain-Marie“ 5 minute.

LEGUMELE IN SARAMURĂ

Luați următoarele legume în cantități dorite de fiecare. Dar bine înțeles castraveții domină prin număr.

1) castraveți speciali; 2) ardei lungi; 3) gogonele; 4) bame; 5) varză roșie tăiată în patru; 6) varză albă tăiată la fel; 7) fasole Țucără; 8) usturoiu; 9) pepeni verzi mici; 10) ramuri de mărar; 11) ramuri de țelină; 12) cimbru. Din altă parte pregătiți apă cu atâta sare cât vă e gustul.

Toate aceste legume amestecate le introduceți într'un butoiăș până ce îl umpleți, apoi turnați apa sărată care va trebui să acopere legumele. Astupați butoiul cu fundul său ca să fie ermetic închis. Lăsați-l să se odihnească o săptămână, apoi începeți să-l rostogoliți zilnic prin curte. Peste o lună de zile, puteți începe consumarea.

VARZĂ ROȘIE

Se taie varza foarte subțire, se dă un praf de sare, se freacă puțin în palme și se așează într'un borcan. Se mai adaugă sarea trebuincioasă și se toarnă oțet rece până ce varza e acoperită. Dacă oțetul e industrial, se adaugă și apă în următoarea proporție: $\frac{3}{4}$ apă, $\frac{1}{4}$ oțet. Oțetului de vin, care e preferabil, nu se mai adaugă apa.

MURĂTURI IN OȚET

Ia câți castraveciori dorești, — de pildă 5 kg., — îi cureți, le tai partea dela coadă, pune-i într'o strachină și presară doi pumni de sare și lasă-i 24 ore. În timpul acesta întoarce-i ca să fie toți în contact cu sarea. Apoi scurge-i de apă și toarnă peste ei oțet fierbinte până ce-i acoperi. Acopere vasul și lasă să stea 24 ore. Atunci se vor îngălbeni. După 24 ore, scoți și-l pui pe un foc tare. În acest clocot, arunci castra-

veții, amestecă-i și când vei vedea că vor să fiarbă, scoate-i din oală și lasă-i să se răcească; atunci reiau culoarea verde.

Pune-i apoi în borcanele unde vor fi conservați și adaugă-le: ardei subțiri speciali, tarhon, căței de usturoiu, ramuri de țelină, arpagicuri și toarnă oțet până ce acopere legumele. Acoperă bine borcanul și nu umbla la el înainte de opt zile.

Dacă vrei ca acești castraveți să fie mai mult gustoși decât să aibă culoarea frumoasă, umple-i cu oțetul rece.

VARZĂ ACRĂ

Ia un butoiu de circa 50 vedre, de exemplu, și umple-l cu verze albe curățate cărora le-ai scobit puțin partea tare. Așează-le apoi foarte des unele lângă altele, iar la fiecare trei rânduri presară un pumn de orz sau de porumb boabe. Urmează tot astfel până ce ai umplut butoiul. Atunci presară la această cantitate, 4 kg. sare pisată și cernută și apă rece până va ajunge la nivelul verzei. Aruncă deasupra fie 4 lămâi tăiate în două, fie 4 gutui tăiate la fel. Apoi pune deasupra verzei 2 scânduri în cruce și peste ele o greutate care să apese verzele.

În interval de o săptămână pritocește apoi, de 3 ori varza, scoțând apa dela vrană și aruncând-o iar în butoiu pe deasupra. După aceea, pritoceala se va face mai rar.

SFECLĂ MURATĂ

Taie o sfeclă mărunț, toarnă peste ea 2 litri de oțet și las-o 24 ore astfel. Fierbe apoi 3 sau 4 sfecle în apă până ce se vor muia, curăță-le de piele, taie-le felii și așează-le într'un borcan cu 35 gr. zahăr și puțin hrean. Leagă borcanul astupându-l bine.

Apoi deslegi borcanul, treci peste conținutul borcanului prin sită oțetul sfeclei nefierite și lasă 2 zile. În urmă poți consuma sfecla.

BAME ÎN SARAMURĂ

Ia bame tinere, curăță-le, sară-le și lasă-le 24 ore ca să-și scurgă balele. După trecerea acestui timp spală-le în apă rece.

Apoi să le așezi într'un vas oarecare fără pori (borcan de sticlă, de pământ smălțuit, etc.), și toarnă deasupra apă sărată bine. Când vei voi să le consumi, scoate-le din borcan și ține-le măcar 12 ore în apă rece.

BULION FIERT ÎN TURTE

Pătlăgele roșii coapte bine, taie-le în bucăți, pune-le în tingiri și le fierbe până ce vor da în mai multe clocote. Scoate-le și lasă-le să se răcească. Răcite, frământă-le și strecoare-le printr'un ciur de sârmă des, într'un vas mare. Lasă zeama acolo.

A doua zi trage apa ridicată deasupra, iar bulionul mai gros rămas, trece-l într'o tingire sau o cratiță mare și fierbe-l amestecând mereu până ce va scade și va deveni compact.

Apoi pune-l pe farfurii sau tăvi, scoate-l la soare să se usuce, presară puțină sare și așează-l în recipiente spre a fi păstrat pentru iarnă.

BULIONUL NEFIERT

După ce ai spălat bine și ai curățat o cantitate de pătlăgele roșii taie-le în două, așează-le una lângă alta dar cu tăietura în sus, într'un coș, presară sare peste fiecare strat de cum l-ai așezat și lasă coșul timp de 3 zile pentru ca să se scurgă apa din ele. Pune-le apoi într'o puțină, frământate cât mai mult și le strecoară prin sită în altă puțină. În urmă treci zeama aceasta în strecurători și pui la umbră pentru ca să picure cu încetul apa prin ele. Apoi îl pui pe tăvi sau farfurii, îl scoți ca să se usuce la soare. Mai târziu să adaugi sare, dacă nu e destul de sărat, apoi așează-l în borcane. Pui deasupra puțin untdelemn și legi ermetic borcanul.

BULIONUL LICHID

Iei pătlăgelele roșii coapte bine, le pui într'o puțină sau alt recipient mare, le scoți cozile și le dai un praf bun de sare. Apoi le frământă cu mâinile spre a le sfărâma și a le pune în contact cu sarea. Le lași două sau trei zile ca să li se scurgă apa. Apoi le treci printr'un ciur de sârmă potrivit la desime, prinzi zeama într'o tângire mare și o pui pe foc să fiarbă, până ce lichidul dobândește densitatea cerută, guști pentru sare și mai adaugi dacă trebuie.

Acest bulion îl torni în sticle pe care le lași goale de două degete, iar golul acesta îl umpli cu untdelemn pentru ca bulionul să nu fermenteze și să facă explozie.

Sticlele se astupă bine cu dopuri, smolite apoi.

PĂTLĂGELE ROȘII INTREGI

Ia pătlăgele bine coapte și mari, ia și o puțină nouă; așează un rând de pătlăgele, unul de sare și tot astfel până se va umple putina. Acoperă bine. Când vei scoate din ele pentru consumație, spală-le în apă cel puțin 12 ore.

ARDEI GRAȘI ÎN UNTDELEMN

Coace sau fierbe ardei grași, ia-le pielița de deasupra și fă-le o găurice în vârf. Pune-i în borcane. Rătăcește printre ei căței de usturoiu și toarnă deasupra oțet fierț, untdelemn și sare. Astupă și servește direct.

FECULA DE CARTOFI

Ia cartofi dintre cei mai făinoși și spală-i de nenumărate ori până ce nu mai rămâne nicio urmă de pământ, apoi rade-i deasupra unui vas cu apă până ce vasul s'a umplut de apă crescută până sus, iar car-

tofii s'au lăsat la fund. Atunci fecula e jos iar părțile netrebuincioase plutesc. Aruncă apa și ceea ce plutește, strânge fecula, pune-o să se usuce. Când s'a uscat o strivești bine și o treci prin sită.

BUJENȚA DE EPURE

Scoate pulpele iepurelui cele dindărăt cu mușchiul până lângă coaste și lasă-le să se marineze 24 ore în vin, sare, piper, enibahar și usturoiu. După 24 ore scoate-l, învelește-l în hârtie, leagă-l cu o sfoară și atârână-l în coșul sobei să stea în fum alte 24 ore.

Il scoți apoi și îl poți consuma treptat.

PASTRAMĂ DE GÂSCĂ

Scoate dela gâscă cei 2 piepți și picioarele și pune-le să stea 36 ore în două treimi silitră și o treime sare, făcute saramură. După acest termen scoți carnea, frigi puțin din ea, guști să vezi dacă e potrivită din sare și sânge și le pui din nou să stea 36 ore cu: o lingură chimion, două de enibahar, o lingură de scorțișoară și ceva usturoiu.

După acest termen scoate cărnurile, coase-le bine înfășurate în bucăți de tifon cu totul transparent cât și în bucăți de hârtie. Legi osul piciorului cu sfoară.

Ia apoi un butoiăș desfundat și larg la gură, pui vergelele una peste alta, petrece acele sfori cu pastramă, acoperi cu o rogojină butoiășul.

Dedesubtul cărnurilor pui paie, cărora, timp de 10 zile, le dai foc cu încetul. După acest timp scoți pastrama și-o ții la vânt 3 zile.

PĂTLĂGELE VINETE

Taie în două și în lungime pătlăgelele, sarează-le înăuntru, după ce le-ai tăiat cozile pătlăgelelor scurt de tot; lasă-le să se odihnească două ore. Apoi spală-le de două-trei ori cu apă și pune-le iarăși să stea ca să se scurgă apa. Intr'o tavă pune pe foc untdelemn de salată și prăjește ușor și pe o parte și pe alta pătlăgeaua. Scoate-le pe farfurie să se răcească. Apoi așează-le în cutii de tinichea rămânând cutia goală cam de două degete. Toarnă deasupra apă sau zeamă de pătlăgele roșii. Inchide imediat cutiile, lipind capacele ermetic, și fierbe-le în apă clocotită. Cutiile să intre în apă și numai 2—3 centimetri să rămâie afară.

Apa să scadă, fierbând, cam de 2 degete.

DOVLECEI

Taie cozile și rade coaja cea albă; apoi să fiarbă puțin în apă cu sare. Scoate-i și întinde-i pe o masă. După ce s'au răcit așează-i în cutii de tinichea și toarnă peste ele apă sau zeamă de pătlăgele roșii.

Lipește imediat capacele și fierbe-le cum am spus pentru pătlăgele vinete.

FASOLE VERDE

Curăță fasolea, care trebuie să fie tânără, scoate-i ațele dacă are, tai-o, fierbe-o bine în mai multe clocote până ce se moaie să fie bună de gătit. Apoi scoate-o, întinde-o pe masă, presară sare pe ea, pune-o în cutii ca să rămâie de 2 degete goală, toarnă apa sau zeama de pătlăgele roșii, închide repede cutiile și lipește capacele, apoi fierbe-le în apă cum e spus mai sus.

FASOLE VERDE IN SARE

Alt sistem de a păstra fasolea verde sau fasolea zisă „țucără” pentru iarnă.

După ce ai curățat fasolea de ațe o așezi în putinele, punând un rând de fasole, apoi un rând de sare, iar un rând de fasole și altul de sare până ce se va fi umplut aproape putinica.

Apoi acoperi cu scânduri bine de tot și pui deasupra greutate pentru ca apăsarea să fie cât mai mare.

FASOLE VERDE IN OȚET

Aceasta este o pregătire mai mult pentru consumația curentă.

Cureți fasole verde, sau fasole grasă, sau fasole țucără, taie ațele, taie tecile în două sau trei fire în lung și fierbe-le în apă sărată în clocot. Apoi scoate-le într'o sită și lasă-le să se scurgă apa vreo 2 ore. După aceea așezi fasolea în borcane și torni deasupra untdelemn bun și oțet fierț cu boabe de piper și căței de usturoiu.

Legi bine borcanele cu cârpe și piele de bășică de bou.

PĂTLĂGELE VINETE UMPLUTE

Curăță pătlăgelele, crapă-le puțin în două în lungime și pune-le să fiarbă în apă cu sare. Când s'au muiat bine, atunci le scoți, le întinzi pe masă, le acoperi cu un șervet și pui deasupra lor o greutate pentru ca să se scurgă apa din ele.

După aceea fă o tocătură cu usturoiu, frunză de țelină, ardăi grași și sare și umpli pătlăgelele prin deschizătura practică fără să fi despărțit pătlăgeaua în două bucăți. Apoi, spre a nu cădea umplutura, legi pătlăgelele cu frunze de țelină.

Așezi pătlăgelele în borcane, torni deasupra oțet fierț și presări foi de dafin. Mai arunci câteva boabe de piper, legi borcanele și le păstrezi la răcoare.

ALCOOL DE PORTOCALÉ ȘI LĂMÂI

Cureți foarte subțire coji de portocale și le pui într'un borcan, deasupra torni alcool de 90 grade; lași o lună. Scuturi vasul din când în când. După cel puțin o lună, treci alcoolul la filtru. Acest alcool îl poți întrebuința tot timpul la prăjituri, iar adăugând zahăr și tăindu-l cu apă, ai o băutură răcoritoare.

Alcoolul de lămâie se face la fel.

VIȘINATĂ

Iei 1 kg. vișine, toate sănătoase și nu prea coapte, le speli, le tai cozile pe jumătate și le torni într'un borcan. Deasupra torni spirtul care va trebui să acopere fructele. Spirtul să fie de 50 grade și în cantitate de 1 litru; borcanul de 2 litri. Adaugi 250 gr. zahăr pisat, iar într'o cârpă 3—4 cuișoare, puțină vanilie și scorțișoară. Înainte de o lună nu umblați la borcanul ermetic închis.

În timpul primei luni se scutură de mai multe ori borcanul pentru ca să se răspândească bine zahărul.

XXVIII. SALATE PENTRU FRIPTURI

SFATURI ȘI LĂMURIRI

La capitolul Mezelurilor, sunt trecute multe salate, dar acelea sunt salate compuse care pot fi mâncate deosebit la începutul mesei iar nici de cum la sfârșit deodată cu friptura.

Acele salate pot fi mâncate și la sfârșitul mesei înaintea brânzei, însă; nicidecum cu friptura.

La noi obiceiul este ca și salata să se mănânce, deodată, cu o friptură oarecare, pe când în străinătate, în Franța de pildă, friptura se mănâncă singură iar salata după ce s'a sfârșit friptura. Acest obicei al străinilor este, după părerea noastră, cel mai bun. Căci mâncând friptura și salata deodată, nu avem nici gustul fripturii nici gustul salatei, amândouă gusturile falsificate; pe când dacă mâncăm amândouă alimentele deosebit, avem gustul amândorura nefalsificat.

Dar, spre a ne conforma obiceiului dela noi, dăm aci un număr de salate care se pot mânca cu fripturile sau îndată după fripturi.

SALATĂ DE LĂPTUCI

Fiindcă știința ne spune că boala numită „panglica“, o datorim de multe ori acestei salate, prudența trebuie să ne povățuiască s'o trecem, mai întâiu, foarte ușor prin apă fierbinte. Să nu fiarbă, dar numai să omoare dușmanul.

Apoi preparația este următoarea: sare, piper dela morișcă, o lingură de oțet și amestecarea; apoi o lingură de untdelemn și amestecul, iarăși o lingură de untdelemn, și iarăși amestecul.

Pentru o lingură de oțet de vin se cer trei linguri de untdelemn.

Salatele, ca și toate celelalte mâncări trebuiesc gustate în timpul pregătirii spre a se putea rectifica prin adăogire de sare, oțet sau untdelemn dacă mai trebuie.

SALATĂ DE MARULE

Se face întocmai ca salata de lăptuci.

SALATĂ DE SPARANGHEL

Se fierbe sparanghelul în apă sărată, apoi se lasă ca să se răco-rească.

Se pune apoi sare, dacă mai trebuie, piper, oțet sau lămâie și untdelemn.

Această salată nu se mestecă, pe când toate celelalte salate trebuiesc amestecate mult.

SALATĂ DE ARDEI COPȚI

Coace ardei fie grași, fie de ceilalți lungi pentru cei cărora le place salată mai ardeiată. Pune sare, piper, oțet și untdelemn. Nu amesteci, salți numai farfuria și întorci ardeii de câteva ori în lichidul pus.

SALATĂ DE VARZĂ ROȘIE

Iei varza roșie care a stat, cel puțin 2 săptămâni în borcanul în care este murată, pui piper, sare dacă mai trebuie și untdelemn și o amesteci.

Această salată fiind conservată în oțet, nu mai are nevoie de adausul oțetului.

Cei cărora le place foarte acră mai pot adăuga oțet.

SALATĂ DE ANDIVE

Cureți andivele, le desfaci în frunze, le speli bine, le pui într'un castron, le dai sare și piper și le stropești cu zeama de lămâie și untdelemn. Această salată se amestecă dar nu prea mult.

Trebue mâncată cel mai târziu 2 ore după ce a fost făcută.

SALATĂ DE CASTRAVEȚI

Se mănâncă mai ales cu friptura de pui. Cureți castraveții, îi tai ca păraștele, apoi îi sărezi bine și îi lași câteva ore ca să lase apa. Apoi îi pregătești pentru masă. Scurgi toată apa bine într'o sită apăsând cu un șervet asupra castraveților sau punându-i într'un șervet și storcându-i. Li așezi în castronul de dat la masă, presari piper dela morișcă; oțet și apoi untdelemn. Amesteci.

Unii adaugă usturoiu sau ceapă verde, ori amândouă împreună.

SALATĂ DE VERDEȚURI

Fierbi fasole verde sau fasole țucără, mazăre boabe și cartofi chifle în apă cu sare. Apoi pui înăuntru ceapă tocată și opărită puțin. Dai sare și piper, pui oțet și untdelemn în proporțiile arătate la celelalte salate: 3 linguri untdelemn pentru o lingură de oțet.

Amesteci bine și servești cel mai târziu peste 4 ore.

SALATĂ DE FASOLE VERDE PROVENȘALĂ

Curăță fasolea, fierbe-o în apă sărată; apoi scoate-o, răcorește-o și scutur-o de apă.

Apoi freacă fundul unui castron cu usturoiu, pui sare, piper dela

morișcă, puțin oțet și untdelemn. Bați bine acest amestec ca să ia gustul usturoiului. După aceea pui fasolea.

Unii mai adaugă câteva pătlăgele roșii tăiate subțire și o sardea (anchois) tăiată în mici bucăți.

SALATĂ DE FASOLE VERDE ROMÂNEASCĂ

Cureți fasolea, o speli și o pui la foc în apă sărată. După ce a fiert, las-o să se răcească. Apoi pune-o în castronul de dat la masă, toarnă-i deasupra o parte din apa în care a fiert, adaugi o cantitate de usturoiu care a fost pisat în piuliță, pui oțet și untdelemn și amesteci.

Cantitatea oțetului și untdelemnului este lăsată la voia fiecăruia.

SALATĂ DE ȚELINĂ ENGLEZĂ

Tai rămurele de țelină în bucăți, de 5 centimetri cel mult, le subțiezi foarte mult în fire, apoi le ții vreo 4—5 ore în apă rece ca să se încrețească. Le scoți și le pregătești cu sare, piper dela morișcă, oțet și untdelemn.

SALATĂ DE SFECLĂ

Cel mai bine este să le coci la cuptor. Apoi le tai în felii subțiri, le dai sare și piper, oțet și untdelemn.

Ca salată spre a fi mâncată cu cărnuri reci, după ce ai tocat-o în bucățele o pui într'un borcan de pământ, adaugi hrean ras cât a treia parte a volumului ei, apoi torni, cât s'o acoperi cu vin negru în clocot, cu câteva boabe de piper, câteva cuișoare și o foaie de dafin. Lasă să stea 24 ore.

Cum am spus, această salată se mănâncă cu cărnuri reci sau cu mezeluri.

Unii îi adaugă la masă untdelemn.

SALATĂ DE SPARANGHEL VERDE

Se fierb în apă cu sare, după ce au fost curățați, apoi sunt pregătiți cu sare, piper dela morișcă, oțet și untdelemn.

SALATĂ CRUDĂ-FIARTĂ

Pui în părți egale trufe și vârfuri de sparanghel fiert și felii de trufe crude și tăiate subțire.

Pui sare, piper, oțet și untdelemn.

SALATA RESTAURANTULUI MAIRE DIN PARIS

Pune în părți egale, vârfuri de sparanghel, funduri de anghinari fierte toate și tăiate subțire, ciuperci curățate și tăiate în felii, bucățele de trufe, cozi de raci fierți și ouă răscapte de jur-împrejur.

Sare, piper, oțet, untdelemn. Unii adaugă și maioneză.

SALATA OMULUI DE CHEF

Pui în părți egale funduri de anghinarii fierte și tăiate mărunt, gâturi de raci fierți, trufe crude tăiate mărunt.

Sare, piper, oțet, untdelemn și gălbenuș de ou răscopt trecut prin sită.

SALATA MEA

În părți egale cozi de raci fierți, trufe crude tăiate subțire și vârfuri de sparanghel fiert.

Sare, piper, lămâie, untdelemn, ramuri de țelină și tarhon tocat.

SALATA TUTUROR VEGETALELOR

În cartofi noi sau chifle, napi și morcovi tăiați în bucăți mici, apoi fasole verde, mazăre boabe, vârfuri de sparanghel și buchetul de conopidă, toate fierte.

Sare, piper, oțet, untdelemn.

SALATĂ DE LĂPTUCI CU SMÂNTÂNĂ

Spală lăptuca, scoate frunzele și păstrează inima. Pune sare, piper, oțet și, în loc de untdelemn smântână proaspătă. Amestecă.

În castron pui foile și pe deasupra inima tăiată în bucăți și felii de ouă răskoapte.

SALATĂ AMERICANĂ

Pui pătlăgele roșii, fără apă și semințele lor, tăiate în felii, apoi pe jumătate atâta castravete curățat și tăiat păraluțe. Adaugă tarhon, sare, piper, oțet, untdelemn.

SALATĂ CU MAIONEZĂ

Pune într'un castron în părți egale castraveți cărora li s'a scurs apa prin sare, vârfuri de sparanghel și fasole verde fiartă și tăiată în bucățele și cam tot atâta conopidă fiartă despărțită în buchețele. Deasupra toarnă sos maioneză amestecat cu smântână proaspătă.

Garnisești apoi cu foi de lăptucă, foi de unișor (cresson) și câteva ridichi de lună tăiate ca păraluțele.

SALATA AUTORULUI DRAMATIC

Iei andive tăiate frunză cu frunză, țelină fiartă foarte puțin, cel mult un sfert de oră și tăiată în bucățele, 2 funduri de sparanghel fierte și tăiate subțire, 2 cartofi chifle, dacă sunt, fierți și tăiați mărunt.

Sare, piper, oțet, untdelemn și ouă răskoapte garnitură.

SALATĂ DE ȚELINĂ CU MUȘTAR

Taie subțire de tot, jumătate kg. de țelină; fierbe 7—8 minute în apă sărată și în clocot. Scoate țelina într'o sită sau o strecurătoare ca să se scurgă apa. Trece prin strecurătoare albușul și gălbenușul a 2 ouă răskoapte.

Amestecă țelina cu albușul ouălor și cu o maioneză cu mult oțet și muștar, iar gălbenușul fă-l decor pe deasupra.

SALATĂ DIN FRANCFORT

Cartofi fierți, sfecle, mere crețesti sau altele, toate tăiate ca paiul dimpreună cu varză roșie tăiată la fel și ouă răskoapte. Sare, piper, oțet și untdelemn.

SALATĂ DE CASTRAVEȚI MURAȚI

Pui într'un castron castraveții murați tăiați felii și cu zeama lor. Adaugi și ceapă tăiată felii subțiri.

SALATĂ DE VARZĂ ACRĂ

Se mănâncă mai ales în postul Paștelui cu ciorbă de fasole. Pui într'un castron varză cu multă zeamă și torni și puțin untdelemn bun de salată.

SALATĂ DE VARZĂ ACRĂ CU LĂMÂE

Pui într'un castron varză acră tăiată mărunt și fără zeamă. Adaugi sare, dacă mai trebuie, piper, untdelemn și zeamă de lămâie.

SALATĂ ORIENT-EXPRES

Pui cartofi fierți tăiați păraluțe, ardei grași tăiați ca fideaua și pătlăgele roșii fără semințe, sare, piper, oțet, untdelemn.

SALATĂ DE MIAZĂ-ZI

Fierbe cartofii și taie-i în felii subțiri, apoi adaugă puține trufe albe tăiate și ele, o sardea (anchois) strivită bine și un cățel de usturoiu strivit la fel.

Pune sare, piper, oțet, untdelemn.

SALATĂ DE PORTOCAL

Ia portocale coapte bine, taie coaja galbenă și împarte-le în două. Scoate semințele și taie portocala în felii subțiri. Toarnă peste această salată un păhărel de kirș.

Această salată se mănâncă cu rață sălbatică friptă, cu friptură de rață rece, etc.

XXIX. PRĂJITURILE

PRĂJITURILE NOASTRE

PRĂJITURILE STREINE

**TORTELE. — SUFLEURILE. — BUDINCILE
CREMELE. — GELATINELE. — OMLETELE**

**DIVERSE PRĂJITURI DE FAMILIE
DIVERSE PRĂJITURI STRĂINE
PRĂJITURILE NOASTRE**

Sub acest titlu vom înșira toate prăjiturile care, deși cele mai multe sunt de proveniență greacă sau turcă, totuși s'au înpământenit de atâta amar de vreme încât le putem considera ca fiind prăjituri naționale.

PLĂCINTĂ CU CARNE

Ia un kg. de făină, 3 ouă, sare și le frământă adăugând mereu apă caldă; când nu se mai lipește de masă, iei coca și o bați lovind-o de masă de mai multe ori. În urmă o acoperi cu un șervet și o lași să stea ca o jumătate de oră, o tai în vreo 10 sau 16 bucățele, le întinzi ca de mărimea unui taler mic, le ungi cu unt fiecare în parte și le pui una peste alta. Faci două grămezi, una cu 6 foi, alta cu 10 foi. Apoi toci carnea, o prăjești pe jumătate în unt (să rămâie puțin zemoasă), prăjești puțină ceapă și o amesteci cu carnea, adăugând sare, piper, scorțișoară rasă și un ou.

Întinzi cu vergeaua grămada cu 6 foi, o faci de mărimea tavei, o așezi în tavă unsă și pui tocătura. Apoi întinzi cu vergeaua, grămada de 10 foi, și acoperi cu ea tocătura.

Pui tava la cuptor. Focul să nu fie prea iute. Când s'a copt servești.

PLĂCINTĂ CU MERE

Faceți aluatul întocmai ca cel pentru plăcintă cu carne.

Merele, în cantitatea ce o doriți, le curățați de coajă și le radeți pe o răzătoare mare până dați de mijlocul cu semințe pe care îl aruncați. Apoi puneți această răzătură — să zicem de 1 kilogr. și jumătate de mere, — într'o cratiță pe care o puneți pe un foc potrivit pentru ca

merele să-și lase zeama. Când această zeamă a apărut destul, presărați peste răzături zahăr în praf, cantitatea unui pahar de 200 gr. Adăugați un praf de vanilie. Cine vrea, adaugă și 200 gr. stafide sultanii pe care le toarnă peste mere imediat după zahăr. Aceste stafide dau plăcintei un gust foarte bun.

Când zeama merelor a scăzut de tot puneți merele peste coca întinsă și o acoperiți cu cealaltă întocmai cum s'a făcut cu carnea.

Puneți la cuptor pe un foc potrivit.

PLĂCINTĂ CU GRIS

Aluatul se face ca cel de sus.

Apoi se pune pe foc lapte, griș și zahăr. Să fiarbă până ce se întărește grișul. După ce l-ai împachetat între cele două rânduri de aluaturi pui la cuptor domol până ce se coace. Plăcinta o presari cu zahăr pisat.

Spre a întări grișul se poate adăuga câteva gălbenușuri de ouă.

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ

Aluatul se face tot ca pentru celelalte plăcinte. Iei brânza dulce de vacă, o frământă cu lingura, îi amesteci 4 gălbenușuri de ouă, zahăr, coaje de lămâie rasă și puțină smântână. Amesteci bine, pui amestecul între foi precum ai făcut cu carnea. Pui la cuptor pe foc domol după ce ai stropit aluatul cu zahăr pisat.

GOGOȘI

Puneți într'o tingire 2 pahare de apă, o lingură de unt proaspăt, coaja dela o lămâie tăiată mărunt, 50 gr. de zahăr și puțină sare. După ce va fierbe puțin, dă cratița mai la o parte, scoate cojile de lămâie și presară făină, amestecând mereu ca să nu se facă cocoloașe până se îngroașe și se face ca o cocă. Pune iar puțin tingirea pe foc și amestecă mereu. Când coca se deslipește de cratiță, atunci știi că este la punct. Scoți coca într'o cratiță de pământ și amesteci în ea două ouă. Ungi cu unt o tavă, îi dai un praf de făină, și pui din cocă cu lingura, bucățele una după alta; să fie nu mai mare ca nuca. Atunci le ungi bucățelele cu gălbenuș de câteva ori, presari zahăr pisat peste ele și le pui la cuptor.

Unii le înțeapă cu migdale tăiate în două.

BACLAVA

Ia un kg. de făină, un ou, un păhărel de vin alb și o linguriță de unt: frământă acestea adăugând mereu apă, până ce vei face un aluat moale ca pentru ștrudel, lăsându-l să stea. Din acest aluat faci 25 sau 30 de bucățele și le întinzi în tavă. Ungi tava cu unt și pui foile, una câte una, stropindu-le cu unt și presărând pe fiecare foaie migdale pisate cu zahăr și vanilie. Cantitatea să fie o jumătate kg. migdale și 250

gr. de zahăr. După ce ai așezat toate foile, torni unt fierbinte peste ele și pui la cuptor, pe foc domol. Faci un sirop cu 1 kg. zahăr și 500 gr. apă, și, când baclavaua e pe jumătate gata, o scoți din cuptor, o opărești cu siropul și o pui iarăși în cuptor. Când e gata o tai în bucățele.

HALVA TURCEASCĂ

Proporțiile: 500 gr. apă, o bucățică de vanilie, 100 gr. zahăr, 4 linguri de făină, 100 gr. unt proaspăt.

Apa și zahărul cu vanilie se pun la foc să fiarbă în clocot. În altă cratiță pui untul să se topească; când untul începe să sfârâie se aruncă cele 4 linguri de făină amestecând mereu.

Făina fiind rumenită, se toarnă peste ea siropul care va fi în clocot. Se amestecă repede două ore cu lingura de lemn sau mai bine cu un făcăleț și se acoperă bine cratița.

Imediat tragi cratița pe colțul mașinii pentru ca să pălpâie încet fără a mai fierbe. După câteva minute se scoate capacul și se amestecă bine până ce conținutul cratiței devine cu totul alifios.

Întinzi pasta în cratiță și cu o lingură de metal scoți bucăți pe care le așezi în farfurie depărtate între ele. Presari peste acestea zahăr și scorțișoară rasă.

MUCENICI

La făină, plămădește și frământă aluatul cu apă până se face tare ca aluatul de pâine, apoi lasă-l să se dospească. Să iei apoi o bucată dintr'însul, împletești și faci covrigi pe care îi pui la cuptor. De altă parte se face un sirop cu zahăr și cu apă de flori sau vanilie, iar alături se pisează nuci, zahăr și scorțișoară. Toate acestea să se amestece.

Când covrigii s'au copt, îi scoți din cuptor, cu o pană îi ungi cu sirop, apoi îi tăvălești în praful de nuci, zahăr și scorțișoară.

TURTĂ DULCE

Amesteci 500 gr. făină cu coaja unei lămâi tăiată mărunt, 250 gr. zahăr pisat și cernut, 6 cuișoare pisate și 3 gr. scorțișoară pisată și cernută la fel. Frământă toate acestea cu 250 gr. miere fierbinte până s'o face aluatul tare. Lasă 3 ore să se odihnească. Atunci întinde aluatul până ce s'o face gros ca jumătate degetul, pune-l pe o hârtie unsă cu unt, așează-l pe o tavă unsă la fel și pune la cuptor fierbinte.

CLĂTITELE

Se iau 2 ouă întregi, se bat bine și se adaugă, puțin câte puțin, făină până ce se capătă o cocă groasă care se subțiază cu lapte cald până ce se obține consistența voită. Se adaugă puțină sare și coaje de lămâie. Coca trebuie să fie moale ca să curgă lesne.

Pui în tigaie unt, îl înfierbânți, îl deșerți într'o ulcică, iar în tigaia care a rămas unsă, torni puțină compoziție și o întinzi bine. Invârtești

tigaia ca să curgă coca pretutindeni egal, iar de vei fi turnat prea multă o torni îndărăt în ulcică. Când compoziția s'a încheiat, se pune cu o linguriță grăsime de jur-împrejurul tigaiei și, când clătita s'a colorat pe dos, o întorci și pe partea cealaltă, apoi o așezi pe un taler și o lași la căldură. Le pui, astfel, una peste alta, până ce vor fi toate gata.

Aceste clătite se umple fie cu carne, fie cu dulceață sau marmeladă.

Când vrei să le umpli cu lucruri dulci se pune în cocă și zahăr pisat, în acest caz clătitele nu se mai prăjesc.

Când, însă, sunt umplute cu carne, se procedează astfel: Se face o tocătură cu friptură rece de pasăre, se adaugă tocăturii miez de franzelă muiată în lapte, puțină ceapă prăjită, coajă de lămâie rasă, o lingură de smântână, puține ciuperci tocate. Amesteci bine. Mai adaugi și un ou. Tai clătitele în două, umpli fiecare jumătate cu tocătură, le răsucești, le tăvălești în ouă și în praf de franzelă și le prăjești în unt sau untură.

Aceste clătite nu mai sunt prăjituri, căci se dau drept garnitură pentru mazăre boabe, spanac, etc.

HALVA CU NUCI DE MIGDALE

Această halva se face întocmai ca cea înregistrată mai sus cu numele „Halva turcească”. Dar este o deosebire: se pisează nuci sau migdale nu tocmai mărunț și se amestecă în aluat atunci când făina începe să prindă culoare închisă.

LAPTE CU OREZ ȘI STAFIDE

Fă un lapte cu orez dintr'un kg. de lapte, adăugând în timpul fierberii stafide sultanii.

După ce laptele e gata îl lași să se răcească, apoi îl împarți în două părți. Lei o cratiță de pământ adâncă sau o formă oarecare, o ungi cu unt, pui jumătate din lapte, adaugi un strat gros din orice marmeladă sau compot și pui deasupra cealaltă jumătate de orez cu lapte.

Presari deasupra zahăr pisat și bucățele de unt proaspăt. Pui la cuptor 20 de minute.

Pentru această prăjitură, laptele cu orez nu trebuie să fie de loc zemos, ci mai mult tare.

Se mănâncă și cald și rece.

LAPTE CU OREZ SIMPLU

Pui într'o cratiță un litru de lapte și-l lași să dea în clocot; când a început clocotul, torni orezul dintr'o jumătate pahar de apă. Lași să fiarbă câteva minute, apoi pui zahărul cât vrei să fie laptele de dulce. Mai adaugi puțină vanilie și coajă de lămâie.

LAPTE CU GRIȘ

Se face întocmai ca laptele cu orez, cu singura deosebire că nu i se adaugă vanilie, dar, după ce a fost pus în castron, se presară deasupra scorțișoară pisată.

CATAIFUL

Proporțiile: 300 gr. făină, 200 gr. lapte, 100 gr. migdale, 200 gr. zahăr și sirop, 500 gr. frișcă, 10 gr. apă de flori, jumătate bastonaș de vanilie, 50 gr. unt.

Se face o cocă de tăieței cu un ou și lapte, se întinde foaie mai subțire ca pentru tăieței, se taie foaia în șuvițe foarte subțiri și lungi. Se unge o tavă cu unt, se așează un strat gros de tăieței, se stropește iarăși cu unt și se pune la cuptor.

Când tăiețeii sunt rumeni, se toarnă peste ei un sirop amestecat cu apă de flori. Când s'a răcit se taie pătrate, se pune un strat de frișcă, un alt rând de tăieței și se pune iarăși la cuptor.

Acest cataif cu frișcă e un cataif denaturat. Adevăratul cataif turcesc se face fără frișcă, care-i strică tot gustul. Cataiful care-l găsim acum prin toate cofetăriile, nu are decât gustul frișcei și de loc al cataifului. Numai oarecari plăcintari greci sau turci mai știu a pregăti adevăratul cataif cu miere, nuci sau migdale.

SARAILILE

Proporțiile: 1 kg. făină, jumătate bastonaș vanilie, 500 gr. zahăr, 200 gr. unt, 50 gr. apă de flori, 50 gr. nuci.

Faci foaia ca pentru ștrudel; când s'a svântat puțin se stropește cu unt, cu zahăr, cu nuci măcinate și amestecate cu zahăr. Se întorc capetele foaiei ca să nu iasă nucile. Apoi se înfășoară pe o vergea subțire. Se strânge ca să formeze niște încrețituri. Se taie bucăți potrivite, se așează într'o tavă unsă cu unt și se pune la cuptor. Când sunt aproape gata se toarnă siropul fierț în care s'a pus și apa de flori. Mai pui puțin la cuptor pentru ca apa de flori să se amestece bine cu siropul și să se infiltreze în prăjitură.

STRUDEL CU MERE

Iată încă o prăjitură care, deși de origină străină, s'a împământenit desăvârșit la noi.

Faci un aluat ca pentru plăcinta cu carne; după ce-l bați bine, îl acoperi cu o cratiță caldă și-l lași un sfert de oră. Apoi întinzi o pânză pe o masă lungă, o presari cu puțină făină, așezi aluatul la mijloc și începi să-l întinzi binișor, jur-împrejur, cu amândouă mâinile. Băgare de seamă să nu se rupă.

După ce l-ai întins cât de subțire, îl stropești cu unt și-i pui umplutură, adică mere tăiate mărunț de tot amestecate cu zahăr pisat și scorțișoară la fel. Intinzi bine umplutura de mere ca să fie peste tot

egală. Apoi apuci pânza dintr'o parte, o ridici astfel încât conținutul să se rostogolească și să formeze ca un cârnat; încovoiezi acest cârnat și-l pui într'o tavă unsă cu unt.

Așezi tava la cuptor cu 40—50 minute înainte de a da la masă. Presari zahăr.

STRUDEL CU NUCI

Se face la fel ca cel cu mere, atât numai că umplutura se face cu nuci pisate și amestecate cu praf de zahăr.

COZONACI, REȚETĂ VECHĂ

Găsită în cartea de bucate a doamnei colonel Steriadi. O dăm identic.

Se vor lua 3 ocale făină de prima calitate, 22 gălbenușuri de ouă și 150 dramuri unt topit. Se pregătește și cu mirodenie de care place, se face mămliguță cu lapte și cu un ou, se amestecă bine până se răcorește, apoi se pun 25 dramuri drojdie de bere sau drojdie de casă și se mai mestecă bine până se face mămliguță bășici, apoi lași să se dospească.

Se bat ouăle și se frământă la un loc toate cu 100 dramuri zahăr. După ce se vor dospi se bate aluatul de covată la fiecare întorsătură. Se mai lasă să dospească pe urmă. Făcându-se cozonacii se pun în forme și se lasă puțin de mai cresc, apoi se ung cu gălbenuș de ouă și se pun la cuptor într'o tavă așternută cu hârtie unsă cu unt.

COZONACI MUNTENEȘTI

Un kg. făină, $\frac{1}{4}$ kg. lapte, 250 gr. zahăr, 250 gr. unt proaspăt, o linguriță sare, coaje rasă dela o lămâie, 8 ouă, puțină vanilie, 1 linguriță rom, drojdie de bere și stafide.

Iei 8 gălbenușuri de ouă și 4 albușuri bătute bine împreună cu o linguriță de sare. Iei apoi o bucată drojdie de bere groasă cât un deget și o pui în laptele fierț numai călduț. Drojdia va sta în lapte până ce se va dospi și va începe să se ridice. Făina pusă într'o copăiță, o ții într'o cameră caldă, peste ea torni laptele cu drojdia înăuntru. Adaugi zahărul pisat și ouăle bine bătute. Amesteci viguros toate acestea timp de o jumătate de oră. Amestecul se face cu mâna.

Untul îl pui să se topească, apoi torni din el în făină, puțin câte puțin, amestecând mai departe. În fine începi amestecul cu amândouă mâinile pe care le moi mereu în untul topit ce-l ai alături într'o cratiță pusă pe mașină. Amesteci încă o oră.

Apoi adaugi stafidele și coaja de lămâie care trebuie introdusă în aluat dela începutul frământatului.

Romul se pune către sfârșitul amestecului.

Aluatul se lasă o jumătate oră să se odihnească, într'o cameră caldă, apoi se amestecă puțin. Din masa aluatului se iau cantități după dorință, se așează în forme sau tăvi unse cu unt și se bagă la cuptor nu prea fierbinte. Dacă cuptorul e prea iute se pune peste aluat o coală de hârtie pe partea unsă cu unt.

CORĂBIOARE

Pune într'o cratiță un pahar de unt topit, 3 pahare zahăr pisat și un gr. vanilie; amestecă bine cu mâna adăugând două gălbenușuri de ouă și un albuș. Apoi pune câteva mâini de făină și amestecă bine timp de o oră. Când aluatul e potrivit de tare, ia din el câte o ceașcă de cafea turcească, lățește aluatul, dă-i forma rotundă și pune-le pe o tavă unsă cu ceară; pune deasupra câte o migdală și bagă la cuptor.

Când le scoți tăvălește-le în zahăr pisat.

N. B. — Celelalte prăjituri românești și cozonacii moldovenești, îi găsiți la Capitolul V, intitulat: „*Regimul Favorit*”.

PRĂJITURI STRĂINE

TARTELE

Aceasta este prăjitura pe care o găsim în toate cofetăriile din Franța, în toate restaurantele și, de sigur, în multe case particulare. Dăm aci, mai întâiu, cum se face coca pe care se așează fructele acestei prăjituri atât de populare.

ALUATUL PENTRU TARTE

Luăm 500 gr. făină trecută prin sită, 300 gr. unt muiat nu tocmai topit, 50 gr. zahăr pisat, 10 gr. sare, 2 gălbenușuri de ouă, 150 gr. apă.

Așezi făina pe masa bucătăriei sau pe o tablă specială de lemn, și-i faci o gaură la mijloc, în acest loc gol dela mijloc pui ouăle, zahărul, sarea și untul. Amestecă bine toate aceste adausuri puse în mijlocul făinei apoi amesteci și făina împreună, dar încetul cu încetul și numai câte puțin, și frământă, de două ori, cu mâna.

Apoi adună coca, fă-o ca o minge și ține-o la răcoare acoperită de o pânză.

După aceia începi să întinzi coca cu vergeaua pentru ca s'o faci de trei ori mai lungă decât lată; atunci înfășori coca în trei în lungime astfel ca lățimea să devie acum lungime. Înfășori iarăși în trei obținând altă lungime. În sfârșit după odihnă de 10 minute, înfășori iarăși coca în trei — a treia și ultima înfășurare de astă dată.

După aceasta rotunjești coca, îndoindu-i colțurile, o lucrezi cu vergeaua ca să aibă o grosime de jumătate centimetru și o pui în tava untată. Tai cu vergeaua partea din cocă care e mai mare decât tava. Presară zahăr peste cocă. Apoi așezi fructele alese și pui la cuptor. Să stea 35—40 minute.

După ce scoți coca din tavă, ori o servești întreagă la masă, ori o tai în bucăți egale așa cum se servesc în restaurante și cofetării.

TARTE CU CAISE

După ce ai făcut coca cum am arătat sus, așează caisele tăiate în două cu pielița dedesubt. După cuptor presari zahăr sau ungi cu marmeladă de caise.

TARTE CU MERE

După ce ai pregătit coca, cureți mere bune, le scoți miezul și le tai în jumătate sau sferturi de felii foarte subțiri. După cuptor presari zahăr sau torni un sirop de zahăr sau o oarecare marmeladă.

TARTA PORTUGHEZĂ

Faci coca, precum am arătat, și pune-o într-o tavă sau formă unitată. Pune la cuptor până ce coca s'a copt pe jumătate.

Apoi amesteci 25 gr. orez măcinat sau cremă de orez, 30 gr. migdale pisate, 100 gr. praf de zahăr, toate acestea amestecă-le adăugându-le puțin lapte. După aceea adaugi și 2 ouă întregi și amesteci tare până ce amestecul a devenit alifios.

Torni atunci acest amestec peste cocă, presară migdale sparte în bucățele și lasă la cuptor 20 de minute.

TARTA CU CĂPȘUNI

Coca sau aluatul se face precum am spus, însă, după ce ai pus căpșunile pe cocă nu mai le pui la cuptor. Fructul acesta fiind un fruct delicat îl tăvălești numai în zahăr cât de mult și îl așezi frumos peste coca care a fost la cuptor.

TARTA CU FRAGI

Se face la fel ca și cea de căpșuni.

TARTA CU COACĂZE

Se fac ca și cele de fragi de căpșuni; atât numai că, după ce ai așezat fructul pe cocă, îl maschezi cu o gelatină de zmeură sau de coacăze. Nici coacăzele nu se trec pe foc.

TARTA CU PRUNE

Faci coca, scoți sâmburii prunelor, le tai în două și le fierbi în apă cu zahăr. Le așezi peste cocă și pui la cuptor. Prunele care sunt de prisos le lași în apă ca să se terciuiască. Când tarta e coaptă definitiv, treci prunele terciuite prin sită sau strecurătoare și așezi această marmeladă peste prunele de pe cocă.

TARTA CU PIERSICI

Se face la fel ca cea pentru prune.

TARTA DE IARNĂ

Iarna nemai fiind decât fructe conservate este o mică deosebire. Coca o faci cum am spus până acum, însă, fiindcă fructele conservate nu mai au gustul fructelor proaspete, le adaugi, între fructe, o cremă oarecare. La capitolul cremelor se va găsi ceea ce trebuie.

TURTELE

TURTĂ DE MIGDALE

Faci un aluat dintr'o litră de făină, 50 gr. lapte, 20 gr. unt, puțină sare, puțin vin alb, 4 gălbenușuri de ou, 50 gr. zahăr pisat și stropit cu zeamă de lămâie. După ce frămânți aluatul de nu se mai lipește de masă, îl învelești cu un șervet și-l lași să stea puțin, apoi îl tai în două. Intinzi o foaie ca de jumătate de deget, ungi tava, o așezi toată în ea și pui o umplutură compusă din 250 gr. migdale pisate cu 60 gr. zahăr pisat și puțină coajă de lămâie rasă. Așezi foaia de a doua, peste migdale și o pui la cuptorul foarte iute pentru ca toată să se coacă în jumătate de oră.

LINTZER-TORT

Ia 80 gr. făină, 40 gr. unt proaspăt, 40 gr. zahăr pisat mărunt și amestecă împreună. Pune apoi 13 gălbenușuri de ouă, zeama dela o lămâie și 13 linguri de vin. Frământă-le iarăși și lasă-le să se odihnească puțin. Acest aluat fă-l apoi turtă groasă ca de un deget și așează-o într'o oală unsă cu unt. Fă cu restul aluatului niște pătrate, așează-le peste turtă și bagă la cuptor.

Când s'a copt, umple spațiurile dintre gratii cu marmeladă sau dulceață.

TURTĂ CU NUCI

Iei 100 de nuci, le spargi, le cureți bine și le pisezi. Pisezi separat o litră de zahăr, iei 6 gălbenușuri de ou și le freci bine cu zahărul. Bați albușurile și le freci și pe ele cu gălbenușurile, apoi adaugi scorțișoară și cuișoare pisate și nucile, puțin câte puțin, frecând mereu până ce le pui pe toate; în urmă ungi tava, o presari cu făină, pui turta în ea și o bagi la cuptor. Cuptorul să nu fie prea iute.

Turta de alune se face tot așa, cu o litră de alune curățate de coaja cea tare.

TURTĂ CU PESMET ȘI CU SIROP

Iei 6 gălbenușuri de ou, 6 linguri de zahăr pisat, le freci bine împreună, adaugi 6 linguri pesmet de franzelă pisat bine, le pui una câte una și freci mereu. În urmă bați albușurile și le amesteci și pe ele, pui și vanilie pisată. Ungi o formă mai înăltică și o presari cu făină, torni turta în ea și o pui la cuptor. Cuptorul nu prea iute. Când e gata prăjitura, o lași să se răcească; faci un sirop cu rom (jum. kg. de zahăr), și puțină vanilie. Găurește prăjitura pe deasupra cu o furculiță groasă în mai multe locuri și toarnă binișor cu o linguriță, încet, încet, până ce torni tot siropul, apoi glasezi prăjitura cu ciocolată în modul următor:

Razi ciocolată vreo 4 batoane și o pui într'un castronaș la cuptor ca să se topească (cuptorul deschis); când a devenit moale, îi torni

puțin sirop de zahăr, amesteci bine peste prăjitură și o întinzi cu un cuțit ca să acopere bine toată prăjitura; apoi o așezi la un loc răcoros. Poți tăia prăjitura în două pe la mijloc, ca să-i pui o marmeladă; așezi iarăși bucățile una peste alta și glasezi cu ciocolată.

TURTĂ SIMPLĂ

Iei o litră de zahăr pisat și-l freci cu 8 gălbenușuri de ou, apoi îi adaugi o litră de unt și freci iară; pui o litră de făină și coaje de lămâie rasă sau vanilie, freci iarăși bine, adaugi o litră de migdale bine pisate și freci din nou; bați bine albușurile și le amesteci. Apoi pui două prafuri de Branzepulver (un pachet alb, altul albastru). Ungi tava, îi dai un praf de făină, așezi prăjitura în ea, presari pe deasupra puțin zahăr pisat și migdale pisate și o pui la cuptor. Cuptorul să nu fie prea iute. Poți să o faci și fără migdale.

TURTĂ SAU GALETĂ PARISIANĂ

Iei 500 gr. de făină, 200 gr. de unt și o lingură de zahăr pisat. Faci o gaură la mijlocul făinei, pui untul, jumătate pahar de apă sărată potrivit și zahărul; amesteci bine totul. Frământă aluatul, fă-l cocoloș și lasă-l să stea ca o jumătate oră învelit cu un șervet; apoi întinde-l cu mâna, până când devine de grosimea unui deget, menținându-i forma rotundă; formează cu degetul un fel de tuiotaj jur-împrejur, crestează-l cu un cuțit în lung și în lat, ca să-i faci un desen de baclavale, nu prea adânci; unge cu ou, pune-l în tavă unsă și pune-l la un cuptor mai iute. Într'o jumătate de oră, cel mult trei sferturi de oră, este gata.

TURTĂ CU MERE

Iei 250 gr. de făină, 25 de unt, un ou, vin a patra parte dintr'un pahar și puțină sare. Fă o gaură în făină și pune oul, untul, sarea și vinul; amestecă bine, frământă și fă cocoloș. Intinde cu vergeaua până ce aluatul devine de grosimea jum. de centimetru, unge tava și așează aluatul într'însa, lăsând marginea în sus de un deget și mai bine. Ai o marmeladă de mere gata, o așezi peste aluat și o pui la un cuptor cam iute. Într'o jumătate de oră sau trei sferturi, este gata.

TURTĂ CU CAISE

Faci aluatul cum s'a zis mai sus, îl așezi în tavă, ștergi bine caisele, le tai în două (nu le cureți de coaje); le așezi pe aluat cu fața în sus și pui în fiecare un sâmbure și puțin zahăr pisat; pui la cuptor.

Când faci cu piersici, trebuie curățate piersicile de coaje, le așezi cu mijlocul în jos, presari zahăr pisat peste ele, puțină vanilie pisată și o pui la cuptor.

Cu prune se face tot așa.

Cu vișine trebuie scoși sâmburii; așezi vișinele una lângă alta, presară zahăr și o pui la cuptor.

Aceste turte se pot face punând poamele între două foi. Atunci separi aluatul în două, îl întinzi mai subțire și pui poamele între două foi.

Poți asemenea să oprești puțin din aluat; să faci cu dânsul vergele și să le așezi în formă de baclavale peste poame.

TURTĂ UMPLUTĂ CU FRANGIPANĂ

Faci un aluat ca pentru torta cu mere. Umplutura se face astfel: pui într'o cratiță două linguri de făină amestecată cu trei ouă; când totul va fi bine amestecat, pune pe foc și lasă să fiarbă o jumătate de ceas, amestecând mereu ca să nu se lipească de fund. Adaugă 50 gr. de zahăr pisat, puțină apă de flori, 50 gr. de migdale dulci pisate, amestecă bine și întinde între două foi de aluat, pune la cuptor. Intr'o jumătate de oră e gata.

TURTĂ DE MIGDALE (franceză)

Curăță și pisează 140 gr. de migdale dulci și 10 gr. de migdale amare cu 150 gr. de zahăr, rade sau taie subțire de tot coaja dela o jumătate lămâie, amestecate toate acestea cu 60 gr. de făină (sau făină de cartofi), pune puțină sare, 4 ouă întregi și 2 gălbenușuri; bate bine albușurile dela cele 2 ouă și amestecă-le cu totul. Unge o tavă, întinde acest aluat în ea și pune la un cuptor iute; nu trebuie decât trei sferturi de oră, ca să se coacă sau cel mult o oră.

TURTĂ CU VIȘINE

Amestecă 50 gr. unt până se albește, adaugă 8 gălbenușuri de ouă, unul câte unul, 60 gr. făină, 50 gr. migdale curățate de coajă și pisate mărunt, 600 gr. zahăr și coaja tocată fin dela 2 lămâi. Amestecă-le toate și bate-le un ceas. Apoi adaugă și 8 albușuri de ouă bătute în spumă, unge o tavă cu unt, presară franzelă rasă, toarnă turta, iar din distanță în distanță, pune vișine sau dulceață de vișine.

SUFLEURI

SUFLEU NORMAND (parisiană)

Pune într'o cratiță 3 linguri de zahăr, o lingură de făină și 4 gălbenușuri de ouă. Subțiază cu 100 gr. lapte; pune pe foc, amestecă mereu cu pământul până ce începe fierberea.

Pune această cremă într'o cratiță de pământ, adaugă un gălbenuș de ou crud și parfumează cu puțin lichior. Coace la cuptor 3 mere curățate și zaharate și strivește puțină piurea de cartofi.

Bate cele 5 albușuri de ouă până ce se întărește spuma și amestecă cu crema parfumată. O parte pune-o într'un bol cu fundul neted

untat și zaharat, adaugă merele, apoi piureaua de cartofi și restul cremei.

Când prăjitura s'a aurit, presară zahăr să se glaseze la cuptor. Servește.

SUFLEU CU CAISE

Ia 3 sau 4 albușuri de ouă pe care le bați tare, adaugi gelatina de caise (o lingură pentru un albuș) și puțin praf de zahăr.

Amestecă bine totul. Toarnă într'o formă untată și pui la cuptor 10 minute. Servește cald.

SUFLEU CU CASTANE

Fierbi în apă 500 gr. castane, curățe-le și le pisează. Subțiază-le puțin câte puțin, în 500 gr. lapte fierbinte. Adaugă 3 linguri de zahăr pisat. Leagă cu o lingură de feculă sau cremă de orez. Lași să se răcească puțin, adaugă 3 gălbenușuri de ouă, apoi 5 albușuri bătute bine. Pui la cuptor 20 minute și servește cald pentru ca prăjitura să nu se desumfle.

SUFLEU CU OREZ SAU GRIȘ

Fierbe 3 linguri de orez în 500 gr. lapte. Adaugă 3 linguri de zahăr pisat și puțină vanilie sau apă de trandafiri.

Pui într'o formă și ții la cuptor 20 minute. Servești imediat.

Tot la fel se face sufleul cu griș.

SUFLEU MILANEZ

60 gr. unt, $\frac{1}{4}$ litru lapte, 100 gr. făină, 50 gr. șvaițer sau parmezan, 5 ouă, o linguriță de sare.

Pune untul într'o cratiță și adaugă făină, adaugă în fine laptele și pune să fiarbă.

Lasă să se răcească. Adaugă brânza rasă, apoi gălbenușurile de ouă și în sfârșit albușurile bătute spumă.

Toarnă totul într'o formă untată pe care o pui la „bain-marie”. Când fierbe pune la cuptor forma în „bain-marie”. Să stea o oră.

SUFLEUL MENAGEREI

Pentru 4 persoane: 100 gr. zahăr, 50 gr. lapte, o lingură de făină, 10 gr. unt proaspăt, 2 gălbenușuri de ouă, 3 albușuri bătute ca zăpada. Fierbe laptele cu zahărul, adaugă făina subțiată cu puțin lapte rece, fierbe totul timp de 2—3 minute, apoi trage cratița de pe foc și completează cu gălbenușurile și untul, apoi amestecă albușurile bătute tare.

SUFLEU CU SMÂNTÂNĂ

Bate în cratiță 250 gr. zahăr, cu 250 gr. făină, 4 ouă întregi și trei gălbenușuri. Subțiază cu 500 grm. de lapte fierbinte, adaugă jumătate bețișor de vanilie și pune la cuptor.

Trăgând de pe foc, adaugi 125 gr. unt, 5 gălbenușuri de ouă, și 10 albușuri bătute tare ca zăpada.

SUFLEUL ȚICHI

Prepară un sufleu cu smântână, cum e spus mai sus bine vanilat și așează-l alternând în straturi cu picromigdale rupte în bucăți și îmbibate cu kirsch.

Scoțând sufleul din cuptor, acoperă-l cu zahăr pisat.

SUFLEUL CU FRAGI SAU CĂPȘUNI

Fă sufleul ca cel cu cremă, adaugi picromigdale sparte, udate cu kirsch sau alt lichior, vișinată, etc., însoțite de căpșuni sau fragi zaharate și macerate în zahăr și zeamă de portocale și lichior.

Servești în același timp crema Chantilly. (Vezi cremele la acest capitol).

SUFLEU SARAH BERNARDT

Tot compoziția sufleului cu cremă alternând cu picromigdale îmbibate cu curaçao.

La cuptor ca toate celelalte.

Să se servească alături fragi sau căpșuni zaharate și macerate cu lichior, având alături cremă Chantilly.

SUFLEUL PARISIAN CU MERE

Fă o marmeladă de mere căreia i se adaugă a treia parte dulceață de caise și 2 linguri de rom.

La 500 gr. marmeladă amestecă 7 albușuri de ouă bătute foarte tare, apoi se adaugă 250 gr. de zahăr pisat. La cuptor ca toate celelalte.

Se servește cremă Chantilly sau orice sirop cu rom.

SUFLEUL CU VANILIE

Pentru maximum 6 persoane: 1 pahar de lapte, 75 gr. de zahăr, jumătate bețișor de vanilie, o lingură de făină subțiată cu 3 linguri de lapte cald, 3 gălbenușuri de ouă, 4 albușuri bătute tare, unt cât o nucă. Se face în 50 minute.

Fierbi laptele în clocot și topești zahărul și ține vanilia în lapte 15 minute. Făină subțiată toarnă pe focul domol, amestecă până începe clocotul tare.

Trage cratița de pe foc, pune înăuntru câteva bucățele de unt. Ia o formă și o untează mult apoi presară zahăr în praf. Bate albușurile tare de tot. Toarnă gălbenușurile în laptele cald și scoate vanilia. Toarnă acestuia a 3-a parte a albușului, apoi restul. Uplete forma numai pe trei sferturi și pune repede la cuptorul moderat. După cel mult jumătate oră, servește cu zahăr pisat deasupra.

BUDINCILE

BUDINCĂ-TULPAN

Amestecă: 100 gr. zahăr pisat, 50 gr. feculă de cartofi, 100 gr. unt, 5 gălbenușuri de ouă, $\frac{1}{2}$ bucată de vanilie.

Fierbe toate acestea împreună la foc domol sau mai bine la „bain-marie“.

Adaugă 5 albușuri de ouă bătute în spumă, toarnă într'o termă (cratiță de pământ) cu fundul și pereții drepți, care a fost untată și zaharată, să fiarbă la „bain-marie“ la foc domol.

Această prăjitură poate fi parfumată cu lămâie, portocală sau orice alt parfum.

Se servește udată cu un sos Sabayon.

BUDINCĂ CU GRIȘ

Fierbe 500 gr. lapte cu zahăr și vanilie. Adaugă 150 gr. griș pe care le vei turna de sus ca ploaia spre a nu se face cocoloașe. Să fiarbă amestecând cu lingura de lemn. Când grișul a fiert bine trage cratița de pe foc și toarnă conținutul într'o cratiță de pământ. Incorporază 60 gr. unt și 5 gălbenușuri de ouă. Adaugă 4 albușuri bătute foarte tare ca zăpada. Toarnă totul într'o formă untată și zaharată. Să fiarbă 35 minute la „bain-marie“, scoate din formă și servește cu sosul Sabayon.

BUDINCĂ BRAZILIANĂ

Ia 500 gr. lapte, 150 gr. zahăr, 125 gr. tapiocă, 15 gr. unt, 125 gr. ciocolată, 60 gr. zahăr pisat, vanilie.

Fierbe laptele cu vanilia, adaugă zahărul, apoi tapioca în ploaie, amestecă până ce totul a devenit compact, cam un sfert de oră. Scoate dela foc, amestecă untul și gălbenușurile bătând mereu cu pământul.

În altă parte topește ciocolată în 4 linguri de apă, adaugă fiertura și, în sfârșit, pune albușurile bătute ca spuma.

Toarnă totul într'o formă „caramelizată“ umple-o pe 3 sferturi, pune-o 45 minute la „bain-marie“ în cuptor. Dacă focul e tare acoperi forma cu o hârtie untată când prăjitura a prins culoare aurie.

Așteaptă să se răcească, scoate prăjitura din formă și toarnă peste ea o cremă englezească făcută cu 500 gr. lapte, 50 gr. zahăr și 1 ou.

BUDINCA REGINEI

100 gr. unt, 100 gr. zahăr pisat, 100 gr. făină, 300 gr. lapte, 4 ouă, 100 gr. fisticuri sau migdale, 100 gr. picromigdale.

Bate untul cu zahărul vreo 5 minute, adaugă făina subțiată în lapte fiert, dar nu prea cald. Fierbe la foc domol, amestecând bine până ce totul va forma un fel de cocă moale. Când amestecul e călduț pune gălbenușurile, apoi albușurile bătute tare.

Curăță migdalele, usucă-le, pisează-le, pisează și picromigdalele. Amestecă-le acestea două și stropește bine pereții unei forme unse cu unt. Uplete forma cu un strat de cremă, apoi alt strat de migdale și picromide și tot la fel mereu până s'a sfârșit materialul.

Să coacă la „bain-marie“ 45 minute.

Se servește cu o cremă oarecare.

BUDINCA BRITANICĂ

Unge ușor cu unt tartine de franzelă albă, fără coaje, pune deasupra marmeladă de caise ori dulceață de vișini. Așează-le în fundul unei forme bine untată. Presară deasupra stafide, pune alt rând de tartine, iarăși stafide și așa mereu până sus. Să rămâie gol un sfert al formei.

Forma umple-o cu crema următoare: 500 gr. lapte și 2 ouă bătute bine. Lasă până s'o îmbiba bine franzelele apoi presară bucățelele de unt.

Coace la cuptor înfigând, din când în când, un cuțit. Când cuțitul va ieși curat scoate din formă și lasă să se răcească.

Toarnă deasupra un sos de fructe.

BUDINCĂ CU GRIȘ

Fierbe 250 gr. lapte și 250 gr. apă. Toarnă, ca ploaia, 50 până la 60 gr. griș sau tapiocă și amestecă mereu. Înainte de a da la masă amestecă zahăr, cât vrei să fie de dulce și un gălbenuș de ou.

Amestecă cu un pământuf de sârmă.

BUDINCĂ CU OREZ

La 50 până la 60 gr. orez de fiecare persoană. Spală-l. Fierbe o jumătate ceașcă de apă și 3 cești de lapte. Adaugă orezul. Amestecă timp de 10 minute și lasă să fiarbă 2 ore la colțul mașinii, amestecând foarte ușor cu o lingură de lemn pentru ca orezul să nu se prindă la fund. În momentul de a servi adaugi un gălbenuș de ou și 2 linguri de zahăr. Zahărul să-l pui înainte de a pune oul.

BUDINCĂ CU CASTANE

În un kg. de castane, curăță-le de coajă, pune-le în apă fierbinte până la un clocot, scoate-le pielea apoi fierbe-le în apă.

Retrage-le, scurge-le de umezeală, pune-le în piulița de marmoră

cu 100 gr. unt, 100 gr. zahăr, un gr. vanilie pisată și 8 gălbenușuri de ouă.

Când s'a răcit bine, răstoarnă în farfurie și servește.

Dacă vrei budinca caldă, cele 100 gr. unt să le pui cu apă de flori și un sirop de zahăr, iar de vrei budinca rece să suprimi untul.

BUDINCĂ CU VIN

Infierbântă 15 gr. unt într'o tigaie, pune și pesmet pisat să se umfle.

Apoi pune 150 gr. vin alb ca să fiarbă, amestecă-l cu untul și pesmetul și lasă să se răcească. Pune deasupra 25 gr. unt și freacă-l cu 3 ouă întregi, 4 gălbenușuri, unul după altul, coaja dela o lămâie și 60 gr. zahăr. Amestecă bine. Ia spuma, unge apoi o formă cu unt și pesmet pisat și pune la cuptor cât trebuie.

BUDINCĂ CU CASTANE (PARISIANĂ)

Pune la cuptor, după ce le-ai crestat, 500 gr. castane. Le cureți ușor. Le pui să fiarbă până ce se moaie și le poți trece prin sită. Pune într'o cratiță o mare bucată de unt, piureaua de castane cu puțin lapte cald și adaugă 3 gălbenușuri de ouă bătute cu 125 gr. zahăr. Amestecă ca pentru o cremă.

Adaugă puțină vanilie. Toarnă totul într'o formă de șarlotă unsă cu zahăr caramelizat nu prea tare. Pune să se coacă 40 minute la cuptor în „bain-marie“. Scoți prăjitura din cuptor și o lași să se răcească în apa în care s'a copt. Când s'a răcit bine, scutură forma și vezi dacă budinca se desprinde ușor.

Apoi o răstorni pe o farfurie și o servești cu un sos de 500 gr. lapte zaharat amestecat cu 3 gălbenușuri de ouă.

PLUM-PUDDING ENGLEZESC

Iei o litră de stafide de Malaga curățate de semințe, o litră stafide de Corint spălate și uscate, o litră de stafide sultanine, spălate și uscate, o litră de zahăr pisat mărunt, o litră de migdale dulci pisate mărunt, o litră de jimblă rasă, o litră de grăsime de rinichi de vițel bine curățată și tocată, amestecată cu făină, 60 gr. de lisă, o chitră zaharisită tăiată bucățele, jumătate de portocală zaharisită tăiată la fel, coaja tăiată foarte mărunt, 5 gr. de scorțișoară pisată mărunt, jumătate nucșoară rasă, 5 gr. de migdale amare pisate, 1 păhăruț de rom și 9 ouă.

Incepe a freca într'un castron grăsimea de vițel cu miezul de jimblă, apoi adaugi, una câte una, toate cele menționate mai sus, frecând mereu, 2 linguri de făină. Când coca devine tare de nu o mai poți freca, începe de pune gălbenușurile de ouă, unul câte unul, apoi romul (paharul să fie de mărimea unui pahar de Bordeaux); albușurile, bătute bine, le pui la urmă de tot. Faci cocoloși și lași să stea, până a doua zi, la un loc răcoros, apoi fierbi astfel:

Inmoui un șervet de pânză deasă în apă fierbinte, îl întinzi pe masă,

Îl ungi cu grăsime caldă și presari peste el puțină făină; apoi pui cocoșul ce ai făcut la mijlocul șervetului și legi șervetul strâns cu o sfoară ca să nu poată pătrunde apa și-l pui în cratiță în apă clocotindă. Trebuie să fiarbă 9 ore neconținut, când scade apa adaugi alta caldă, astfel ca mereu să fie acoperit cu apă. Când voiești să-l dai la masă, îl scoți din apă, atârni șervetul de ceva ca să se scurgă, apoi îl deslegi și-l răstorni pe un taler, îi presari zahăr pisat, torni rom peste el și-i dai foc.

Unii îl mănâncă cu sosul următor: pune într'o cratiță 250 gr. lapte, un păhăruț de rom sau un pahar de vin Madera, 2 gălbenușuri de ouă, fiecare cu puțin rom, puțină nucșoară, bate totul cu o lingură și pune pe un foc potolit, până ce se va topi untul amestecând mereu.

BUDINCĂ CU PIȘCOTURI

Fărâmițează într'o cratiță 250 gr. de pișcoturi de șampanie, pune peste ei 600 gr. lapte în clocot și 150 gr. zahăr.

Amestecă pe foc. Apoi adaugă 150 gr. fructe zaharate sau dulceață zaharisită tăiată în bucățele mici amestecate cu stafide sultanii macerate cu kirsch, 5 gălbenușuri de ouă, 100 gr. unt proaspăt topit. Mai pune și 3 albușuri de ouă bătute tare. Toarnă într'o formă untată unde ai presărat pișcoturi făcute praf. Să se coacă la cuptor în „bain-marie“.

Se servește cu un sos de fructe sau de ciocolată.

BUDINCĂ DIPLOMATICĂ

Intr'o formă unsă cu unt, așezi pișcoturi de șampanie îmbibate cu rom sau cu Madera, apoi fructe zaharate sau dulceață zaharisită tăiată bucățele, apoi stafide macerate în lichior. Umpli forma turnând deasupra compoziția „cremei răsturnate“. (Vezi această cremă). Coci la „bain-marie“.

BUDINCĂ AMERICANĂ

Pune într'o cratiță 75 gr. miez de pâine, 100 gr. zahăr rafinat numai odată (candel), 100 gr. făină, 150 gr. măduvă de bou tocată, 100 gr. fructe zaharate tăiate în bucățele, un ou întreg și 3 gălbenușuri, puțin miez de portocale și de lămâie tocat, puțină scorțișoară tocată și foarte puțină nucșoară rasă, 2 păhăruțe de coniac sau de rom. Amestecă toate acestea. Pui la cuptor într'o formă untată. Servești cu un sos Sabayon cu rom.

BUDINCĂ SAXONĂ

Amesteci într'o cratiță 100 gr. unt până ce a ajuns ca alifia. Adaugă 100 gr. zahăr pisat și 100 gr. făină trecută prin sită; moaie cu 300 gr. lapte fiert. Pune să fiarbă tot amestecând cu o lingură de lemn, apoi pune-o pe foc iute să se usuce.

Trage cratița de pe foc, leagă cu 5 gălbenușuri de ouă și amestecă-le cu băgare de seamă cu 5 albușuri de ouă bătute ca zăpada tare.

Toarnă în forma untată mult, presărată cu fecula și coace la „bain-marie“.

Servește cu sos Sabayon.

BUDINCĂ SUFLATĂ CU PORTOCALĂ

Se face întocmai ca cea saxonă atât numai că parfumul e schimbat. Se servește cu sirop de portocale.

BUDINCĂ SUFLATĂ CU LĂMÂIE

Exact se face ca cele două de mai sus.

C R E M E L E

CREMĂ

Fierbi $\frac{3}{4}$ kg. de lapte cu vanilie și cu 200 gr. de zahăr; îl scoți dela foc și-l lași să se răcească puțin. Bați bine 6 gălbenușuri de ouă și patru albușuri, amestecă puțin câte puțin laptele fiert cu zahăr până ce îl vei pune tot, îl treci printr'o sită subțire și curată și-l torni într'un castron de porțelan frumos, sau în mai multe castronașe frumoase, ca să le poți da la masă. Apoi așezi castronul într'o tingire în care este apă fierbinte; apa să fie numai până la jumătatea castronului, astfel ca apa fierbând să nu intre în castron; așezi peste el un capac de tinichea cu foc peste el și lași să fiarbă un sfert de oră. Această cremă se poate face cu deosebite gusturi: lămâie, portocală, ciocolată, zahăr ars, etc. Cu lămâie sau cu portocale: pui să fiarbă în lapte zahărul, coajă de lămâie, sau de portocală rasă și apoi strecuri. Cu cafea: să pui în lapte câteva lingurițe de cafea, sau vreo treizeci de boabe de cafea prăjită, să fiarbă împreună și apoi strecuri. Cu ciocolată: rupi ciocolata bucățele și o pui într'o străchioară cu puțin lapte să se topească, apoi freci bine cu o lingură până ce se desface; amesteci apoi tot laptele și-l pui să fiarbă. Cu zahăr ars: pui la o cratiță o litră de zahăr cu o lingură de apă, amesteci mereu până când prinde o față frumoasă rumenă, stingi cu vreo trei-patru linguri de apă și o scoți dela foc. Amestecă cu laptele. Să fie totul aproape rece ca să nu se taie laptele.

CREMĂ CU VIN SABAYON

Pisează 100 gr. de zahăr și freacă-l cu 6 gălbenușuri de ouă și un pahar de rom sau Madera; pune pe un foc iute amestecând mereu repede până ce se îngroașe și scoate dela foc ca să nu se taie. Adaugă-i albușurile de ouă bătute bine, amestecă și toarnă, sau într'un castron frumos de dat la masă, sau în mai multe castronașe ca să dai câte

unul fiecăruia din comeseni. Această cantitate ajunge pentru 8 persoane.

Dacă pui vin în loc de rom, trebuie să pui puțină scorțișoară; pui pe foc și începi a turna din el, picătură cu picătură, peste gălbenușuri mai multe, spre exemplu la 100 gr. de zahăr 8 gălbenușuri.

CREMĂ FĂRĂ ALBUȘURI CU VANILIE

Iei 14 ouă, le desparți de albușuri, și freci gălbenușurile cu 100 gr. de zahăr pisat. (Unii pun zahăr în lapte și freacă ouăle singure, cu o linguriță de făină și una de lapte rece). Laptele un litru, fierbe pe foc cu vanilie (jum. baston tăiat în trei). Imdată ce ouăle sunt frecate, scoți laptele de pe foc și începi a turna din el, picătură cu picătură, peste gălbenușuri, frecând mereu ca să nu se taie. După ce ai pus aproape tot laptele, începi a turna ouăle în castronul unde a fiert laptele și-l pui pe foc nu prea iute și nu pe flacăra; învârtești cu o lingură de lemn necontenit, ca să nu se taie și să nu se lipească de fund; imdată ce simți că se îngroașe, scoți dela foc și torni în castronul în care voiești s'o dai la masă, strecurând-o printr'o sită subțire și curată.

Dacă voiești s'o pui în formă cu untdelemn bun, topești în 20 gr. de apă, 10 gr. de clei de pește alb curat; topit, îl strecorei printr'un tulpă și-l amesteci în cremă; când crema este gata, torni în formă și o pui la răcoare. Când este rece, așezi forma într'un castron cu ghiață împrejur.

Ca să scoți crema din formă trebuie să o deslipești cu vârful unui cuțit jur-împrejur, apoi o răstorni pe farfurie.

Forma să fie de porțelan sau de cristal.

CREMĂ CU ZAHĂR ARS

Fierbi un litru de lapte, pui în el 60 gr. de zahăr, puțină vanilie și lași să se răcească până ce poți răbda degetul în el. Apoi freci într'un castron 6 ouă cu albuș cu tot și amesteci încet-încet cu laptele. După aceea, rumenește într'o tigaie 40 gr. de zahăr până când va primi o față frumoasă aurie, și torni în forma în care voiești să fierbi crema. Învrtești forma bine ca să se ungă pretutindeni și apoi torni laptele în ea și o pui într'o tigare cu apă fiartă.

Să nu fie prea multă apă ca să nu intre în formă. Acoperi forma cu un capac de tinichea, pui cenușe peste el și cărbuni aprinși. Într'o jum. de oră crema este gata. Scoți dela foc; lași să se răcească și așezi apoi forma într'un cearac cu ghiață în jurul ei și o lași să stea până ce trebuie să o dai la masă. Ca să o răstorni în farfurie, trebuie s'o deslipești binișor cu vârful unui cuțit pe margine jur-împrejur; pui farfuria și răstorni. Această cremă lasă o zeamă roșiatică, care trebuie lăsată în farfurie, căci e foarte bună.

CREMĂ BĂTUTĂ (FRIȘCĂ)

Iei 750 gr. de frișcă proaspătă, pui în ea o lingură de clei de pește topit în apă și 125 gr. de zahăr pisat cu vanilie.

Dacă voiești să o faci cu apă de flori, pui o lingură de apă de flori.

Sau cu kirsch, o lingură de kirsch; cu ciocolată, topești două bastoane în 25 gr. de apă și o amesteci rece.

Cu cafea, pui 2 linguri de esență de cafea.

Cu sirop de fragi sau de smeură, pui 125 gr. de sirop.

Așează la un loc răcoros, începi a bate frișca cu vergele de bătut albușurile de ouă, și bați până ce frișca se îngroașe. Să nu o bați prea mult, căci s'ar face unt. O torni în farfurie, o pui la un loc răcoros și o aduci când trebuie să o servești.

Cu această cremă poți umple prăjituri.

Unii adaugă la această cremă și 2 sau 3 albușuri de ouă bătute.

CREMĂ SAU ȘARLOTA MUSCĂLEASCĂ

Faci crema bătută ca mai sus cu vanilie, adăugând fructe cristalizate, fragi mai ales; apoi garnisești o formă sau o tingirică cu pesmeți de șampanie, punându-i bine unul lângă altul; în fundul tingirei așezi un rond de hârtie. După ce ai pus pesmeții ca niște bastoane, torni frișcă bătută, pui tingirea într'un cianac cu ghiață împrejur și lași să stea, până ce o dai la masă; răstorni forma sau tingirea pe o farfurie, scoți hârtia care era pe fund și care răsturnată se află deasupra și dai la masă.

CREMĂ FĂRĂ ALBUȘURI CU GUST DE CAFEA

Pui la foc 1 kg. de lapte cu 150 gr. de zahăr. Freci 14 gălbenușuri de ouă într'un castron de porțelan cu esență de cafea, ca vreo trei linguri; esența trebuie pusă picătură cu picătură, frecând mereu ca să nu se taie oul. Pui o linguriță de făină și o lingură de lapte rece, apoi faci cum s'a spus pentru crema cu vanilie.

CREMĂ CU CIOCOLATĂ

Topești 4 bastoane de ciocolată în puțin lapte; freci bine cu lingura până ce se desface de tot (lapte trebuie 1 kg.). Adaugi lapte, puțin câte puțin, apoi torni ciocolată în tot laptele și lași să fiarbă; freci 14 gălbenușuri cu puțin lapte rece și cu o linguriță de făină, torni apoi ciocolată fiartă, picătură cu picătură, amestecând mereu și urmezi, cum s'a spus pentru cele două creme de mai sus. Poți să-i dai gustul de zahăr ars. Atunci faci crema cu vanilie. Topești zahăr într'o tigaie cu puțină apă, îl rumenești, ungi forma bine cu el și torni crema. Crema astfel făcută lasă puțină apă; acea apă nu trebuie aruncată căci e bună; se lasă în jurul farfuriei.

CREMĂ TULPAN

25 gr. unt, 25 gr. făină, 3 ouă, 500 gr. lapte, 50 gr. zahăr, vanilie. Subțiază făina cu untul și gălbenușurile de ouă, adaugă și laptele, cam toate împreună până ce dă în clocot. În acest moment adaugă albușurile bătute spumă și amestecând lasă să fiarbă 2 minute fără a da în clocot.

CREMĂ CU VANILIE

Fierbe un litru de lapte, bate 5 gălbenușuri de ouă într'o cratiță de pământ, adaugă o lingură de feculă subțiată în două linguri de lapte rece și pune la „bain-marie“ amestecând mereu. Parfumează cu vanilie fie punând să fiarbă o bucată de vanilie în lapte fie stropind cu câteva picături de tinctură de vanilie.

Poți aroma crema punând în locul vaniliei o linguriță de coajă de portocală.

Mai poți aroma cu ciocolată, topind 2 tablete într'un sfert de pahar cu apă.

CREMĂ BACHICĂ

Puneți într'o cratiță 500 gr. vin alb, 100 gr. zahăr și 2 degete scorțișoară.

După ce a fiert retrageți cratița.

Luați atunci 6 gălbenușuri de ouă pe care le amestecați bine, apoi peste aceste ouă turnați vinul puțin câte puțin, treceți ouăle prin sită în cești mici pe care le puneți să se încheagă la „bain-marie“ cu foc, sus și jos.

CREMA SABAGLIONE

Pui 6 gălbenușuri de ouă într'o cratiță cu 250 gr. zahăr și un pahar de rom. Amesteci mereu pe foc, cu o lingură de lemn până se îngroașă crema.

Retragi atunci crema și adaugi cele 6 albușuri bătute. Amestecă iute, pune în cești și servește repede.

CREMĂ DIPLOMATICĂ (PARISIANĂ)

Umple o formă cu fructe zaharate tăiate mărunț. Apoi fă o cremă deasă cu 1 litru de lapte și 8 gălbenușuri de ouă.

Disolvă în lapte o foaie de gelatină. Când crema s'a răcit încorporează albușurile bătute în spumă tare. Toarnă crema rece în formă și las-o acolo câteva ore pentru ca să se prindă fiind încă rece.

Fă o cremă lichidă pe care o torni în jurul prăjiturii după ce ai scos-o din formă.

CREMĂ CHANTILLY

Ții pe ghiață, timp de 5—6 ore smântână proaspătă sau smântână prinsă de pe lapte după 24 sau 36 ore potrivit sezonului. Bate-o cu pământul până ce și-a îndoit volumul și s'a întărit mult. Când s'a întărit nu mai bate căci ar deveni unt.

Adaugă de fiecare kg. de cremă 150 gr. zahăr pisat din care un sfert să fie vanilat. Să fie ținută la răcoare dacă nu e consumată îndată.

CREMĂ ENGLEZĂ CU VANILIE

1 pahar de lapte, 70 gr. zahăr, 2 gălbenușuri de ouă, puțină feculă, puțină vanilie. Proporțiile se pot îndoi, se pot întrei, etc.

Fierbe vanilia în lapte, în clocot timp de 20 minute. Intr'o cratiță amestecă fecula, zahărul și gălbenușurile de ouă; bate puternic până ce amestecul se va fi albit și se va scurge de pe lingură ca o panglică. Subțiaz-o, încet, încet, cu laptele amestecând tare. Toarnă amestecul într'o cratiță joasă lăsând afară vanilia. Bate mereu și tare cu lingura de lemn pe foc domol. Când spuma a dispărut și dosul lingurii e acoperit de cremă ca de un lustru, crema e gata. Trece prin sită deasă în altă cratiță. Până se va răci amestec-o mereu ca să nu prindă la suprafață un fel de piele.

CREMĂ IN CEȘCI CU VANILIE

1 litru de cremă, 3 pahare mari cu lapte fierț, 150 gr. zahăr, 4 gălbenușuri de ouă și alte 2 ouă întregi. Parfumul dorit.

Fierbeți laptele, adăugați sau un bețișor de vanilie sau miez de portocală sau de lămâie, adăugați și zahărul. Acoperiți bine 15 minute la cald. Amestecați pentru ca zahărul să se topească. Intr'un castron bateți încet ouăle.

Apoi turnați deasupra lor, cu încetul, laptele cald și zaharat, bătând mereu cu pământul.

Treceți prin sită deasă în altă cratiță. Cu o lingură de metal ridicați toată spuma.

Intr'o cratiță mare rânduiți ceștile, umpleți-le până sus cu cremă, și nu le acoperiți.

Turnați în cratiță apă în clocot așa ca să se ridice până la două treimi a ceștilor. Acoperiți cratița cu un mare capac. Puneți la cuptor cu foc domol, dar destul de tare, ca apa din cratiță să rămâie mereu fierbinte. Țineți la cuptor 30 minute după mărimea ceștilor. După ce ați tras cratița din cuptor scoateți ceștile peste câteva minute.

Lăsați să se răcească de tot și apoi serviți.

CREMĂ IN CEȘTI CU CAFEA

Pui în laptele în clocot, 75 gr. cafea. Treci prin sită și zaharești.

CREMĂ ÎN CEȘTI CU CIOCOLATĂ

Aceiași pregătire ca cea cu vanilie; într'un litru de lapte se topește 130 gr. de ciocolată.

CREMĂ RĂSTURNATĂ

Compoziția este ca și pentru crema în cești.

Răstorni compoziția într'o formă caramelizată, o pui în „bain-marie” la cuptor cel mult un ceas. Înainte de a scoate forma din cuptor apeși crema cu degetul spre a vedea dacă e destul de prinsă. Când ai scos din cuptor ține forma în „bain-marie” cel puțin un sfert de ceas. Lasă apoi să se răcorească de tot.

Când servești desprinde cu vârful unui cuțit crema de pe marginile formei. Apoi pune deasupra o farfurie mare acoperită cu un șervet și răstoarnă peste ea forma ca să iasă crema.

GELATINELE

GELATINĂ DE PORTOCAL

Pune într'o cratiță 15 gr. clei de pește curat, 300 gr. zahăr și 3 pahare cu apă limpede. Bate două albușuri de ouă, fă-le spumă și pune-le înăuntru, apoi pune pe un foc potolit și bate mereu cu o lingură de argint până se topește cleiul; îndată ce va da în undă, îl scoți dela foc și-l strecoți printr'un tulpă; să nu storci, să lași să curgă în voie, ca să rămâie limpede. Trebuie să stea la un loc cald cel. Apoi strecoți zeama dela 4 portocale și dela o lămâie și strecoți: freci câteva bucățele de zahăr pe coaje de portocală și le pui în zeamă să se topească. Amesteci totul, îl torni în mai multe forme mici de cristal și-l pui să prinză la un loc rece.

Dacă voiești să faci într'o singură formă mare, mărești dozele; în loc de 15 gr. de clei pui 25 și zahăr pui 100 de gr. Zeamă de portocale trebuie un pahar (de mărimea unui pahar de apă).

GELATINĂ DE LĂMÂIE

Se face tot ca cea de portocale, atât numai că pui patru lămâi și o portocală.

GELATINĂ DE COACĂZE

Măsurile de clei, apă și zahăr sunt tot ca mai sus, și zeama de coacăze trebuie să fie tot un pahar.

Poți să amesteci în coacăze puțină smeară pentru parfum, chiar gustul este mai bun.

GELATINĂ DE FRAGI

Gelatinei de fragi îi adaugi zeama o lămâie și se face ca celelalte. Dacă vrei să o faci mai frumoasă, torni în formă puțin din gelatină, lași să se prinză, să se răcească; apoi așezi câteva căpșuni, ici și colo, și torni iar gelatină, acoperi bine căpșunile și lași iarăși să se prinză; urmezi astfel până ce umpli forma. Pui la un loc răcoros, până ce dai la masă.

GELATINĂ CU MERE

Nu curăța merele, taiele în felii subțiri și le pune într-o cratiță cu apă rece. Să fiarbă la foc domol. Când s'au muiat pune-le, în straturi, pe sită toarnă peste ele zeama lor, să nu fie turburată.

Trece zeama în alt vas, măsoară-l și pune-l din nou în cratiță cu un kg. de zahăr pentru fiecare litru de zeamă.

Când zahărul va fi topit fierbe-l pe foc foarte tare, scoțând mereu spuma. Trece această gelatină printr-o pânză stoarsă foarte tare.

Pune în borcane.

GELATINĂ DE GUTUI

Șterge gutuiile fără a le spăla și fă cum ai făcut pentru gelatina de mere. La 500 gr. gutui pui un litru de apă să fiarbă încet până ce se vor muia. Să pui apoi 1 kg. de zahăr pentru 1 litru de zeamă. Să fiarbă ca și celelalte fructe.

GELATINĂ DE COACĂZE CU SMEURĂ

Cantități egale de coacăze și zmeură, curățate, apa o pui în cantitate pe jumătate cât fructele. Să fiarbă; când coacăzele încep să crape trage de pe foc și treci fructele într-o sită pusă pe o cratiță. Să curgă zeama fără să apeși fructele.

Pui zahărul în aceeași cratiță cu apă pe jumătate cât zahărul. Să se topească pe foc domol, după câteva clocote tragi de pe foc, adaugi zeama fructelor amestecate, și treci imediat în borcane. Să acoperi repede cu hârtie albă lipind-o cu făină și apă.

OMLETELE

OMLETĂ CU ZAHĂR

Pentru 4 persoane 5 ouă. Spărgeți-le, despărțiți albușurile de gălbenușuri și amestecați cu acestea din urmă, o lingură plină cu zahăr pisat și cu 2 degete sare. Bateți bine gălbenușurile pe care le-ați bătut deosebit. Puneți să se coacă în tigaie ca orice omletă, întorcând-o cu furculița și îndoind-o, adică aducând o jumătate din omletă peste cealaltă.

O scoate-ți atunci, în farfurie și o presărați cu zahăr pisat.

OMLETĂ CU ROM

După ce ați îndoit-o, aducând o parte peste cealaltă, presărați zahăr, turnați rom și dați-i foc.

OMLETĂ CU DULCETURI

Omleta se face întocmai ca cele de mai sus; dar, înainte de a o îndoii, întindeți pe ea un strat de dulceturi, apoi aduceți o parte peste cealaltă și serviți cald.

OMLETĂ SUFLE

Luați 4 ouă, despărțiți albușurile de gălbenuș, bateți albușurile foarte tare, gălbenușurile le adăugați 4 linguri de zahăr pisat și puțină coajă de lămâie rasă. Bateți din nou și amestecați albușurile cu gălbenușurile.

Untați apoi o formă, turnați omleta și puneți la cuptor fierbinte. Să stea cel mult 10 minute și serviți presărat cu zahăr.

Această prăjitură trebuie servită imediat ce a fost scoasă din cuptor căci altfel scade.

OMLETĂ SURPRIZĂ

Pune pe o tavă o cocă subțiată, cu vergeaua până la 2 centimetri grosime; coca trebuie să fie făcută astfel:

Intr'o cratiță bate cu lingura de lemn, 3 gălbenușuri de ouă și 100 gr. zahăr pisat, adaugi 3 linguri de vișinată sau orice alt lichior; în sfârșit 100 gr. făină turnată ca ploaia și 3 albușuri de ouă bătute ca zăpada tare. Amestecă.

Pe această cocă așezi orice înghețată vrei.

Acoperi înghețata cu un strat de prăjituri „meringue“ (vezi la acest capitol sub titlul „Prăjituri diverse“).

Crema meringei să fie tare. Cu cuțitul o întinzi și îi dai grosimea unui centimetru și jumătate. Pune la cuptor foarte fierbinte pentru ca meringa să coacă repede fără ca căldura să pătrundă până la înghețată și s'o topească.

Coca pe care va fi pusă înghețata va trebui coaptă mai înainte la cuptor moderat pusă pe o coală de hârtie întinsă pe o tavă.

OMLETĂ ZAHARATĂ

Bate ouăle ca pentru orice omletă adăugând zahăr pisat cât vrei. Adaugi smântână dulce și coaja rasă de lămâie sau coajă de portocală, sau fructe zaharate. Pui omleta în unt și o coci.

OMLETĂ CU DULCEAȚĂ

Pune în atâtea ouă cât voiești, sare și zahăr, bată-le repede, apoi toarnă-le în tigaia cu unt fierbinte pe foc. Când omleta e făcută și vrei să o înfășuri pune înăuntru 2 linguri de dulceață de caise, dacă ai întrebuințat 6 ouă.

Pui omleta într'o tavă, o presari cu zahăr și, cu un fier roșu, îi faci dungi pe suprafață.

Această omletă se poate face cu orice dulceață. Apoi poate fi stropită cu rom sau kirsch și se aprinde cu un chibrit.

DIVERSE PRĂJITURI DE FAMILIE

PRĂJITURA KUGELHOF

Să treci prin sită într'o cratiță 100 gr. făină. Faci în mijloc o gaură, pui acolo 25 gr. drojdie de bere subțiată în 150 gr. lapte cald, mai pui 160 gr. unt, puțină sare, 3 ouă întregi și o lingură de supă plină cu zahăr pisat. Amestecă aceste lucruri cu vârful degetelor, apoi împreunează repede cu făină. După ce s'a făcut bine amestecul, adaugă și 100 gr. de stafide. Uplete pe jumătate forma specială care are o ridicătură la mijloc pentru ca aluatul să facă o gaură. Această formă să fie untată. Ține la loc calduros. Când aluatul a crescut până la marginea formei, pui la cuptor domol.

Să se coacă, cel puțin un ceas.

PRĂJITURA DE SAVOIA

Pune într'o cratiță 7 gălbenușuri de ouă și bate-le tare cu lingura, apoi adaugă treptat, 250 gr. praf de zahăr, mai puțin miez de portocale, sau miez de lămâie ras, sau praf de vanilie. Amesteci mereu. Când amestecul s'a albit și întărit puțin, mai pui și cele 7 albușuri de ouă bătute ca zăpada.

Impreunezi 100 gr. de feculă și 100 gr. de făină pe care le amesteci și, împreună, le presari ca ploaia.

Într'o formă untată unde ai presărat făină, torni aluatul ca să umple cam două treimi a formei.

Coci la cuptor domol un ceas.

PRĂJITURĂ CU DULCEAȚĂ

Încălzește puțin o formă, pui 2 ouă întregi și 65 gr. zahăr pisat. Amesteci bătând viguros. Mai pui praf de vanilie și 65 gr. făină, presărând-o încet de sus.

În sfârșit completezi cu 30 gr. unt încălzit nu prea fierbinte.

Umpli o cratiță nu prea înaltă cu acest aluat, lăsând-o de 2—3 degete goală. Cratița să fie untată și făinată. La cuptor 30—40 de minute.

Când scoți prăjitura îi ungi partea care a stat pe fundul cratiței cu zeamă de dulceață sau marmeladă, sau magiun.

PRĂJITURĂ CU DULCEAȚĂ

Untează pereții și fundul unei forme și pune pe fund hârtie untată. Apoi pune într'o cratiță 150 gr. praf de zahăr și 3 gălbenușuri de ouă bătute puțin. Bătând mereu adaugi 50 gr. feculă de orez, 150 gr.

migdale curățate și pisate, precum și zeama unei portocale trecută prin sită.

Cele 3 albușuri ale ouălor bate-le ca zăpada și umple cu coca aceasta o jumătate de formă sau cratiță specială. Pune la cuptor 30—40 de minute, pe foc domol.

Hârtia s'o scoți când prăjitura s'a răcit.

DIVERSE PRĂJITURI STRĂINE

NUGA

Ia 300 gr. migdale, curăță-le, șterge-le bine de apă, taie-le subțire în lung sau toacă-le, pune-le într'o tigaie și lasă-le pe un foc foarte potolit, amestecând mereu cu o lingură. Pune în altă tigaie 350 gr. zahăr pisat, lasă-l să se topească amestecând mereu cu o lingură. Când zahărul va fi topit și va fi prins o culoare blondă, pui migdalele în el; amesteci bine și întinzi pe o formă unsă cu untdelemn. Ca să nu te frigi când întinzi nugaul te servești de o lămâie.

PRĂJITURĂ ZISĂ „SAVOIA“

Iei 5 ouă, desparte albușul de gălbenuș, pune gălbenușurile într'o cratiță cu 220 gr. de zahăr și puțină vanilie pisată. Amestecă bine cu o lingură până ce devine o spumă. Adaugă 150 gr. făină și amestecă mereu. Bate albușurile bine și amestecă-le și pe ele, apoi pune totul într'o formă încălzită și unsă. Umple-o numai pe jumătate, pune la un cuptor foarte cald și lasă-l aproape o oră. Când vezi că a prins fața rumenă și că este gata, scoți din formă, lași să se răcească și mai pui puțin la cuptor pe un taler ca să se usuce.

Poți opări această prăjitură cu sirop de rom. Voind să-l opărești, tăiați în 3 felii în lat când este rece. Siropul fiind gata turnați-l peste felii. Intindeți peste ele o marmeladă de fructe și așezați iarăși bucățelele una peste alta astfel ca prăjitura să se refacă la loc.

Apoi ia ciocolată groasă fiartă cu sirop de zahăr și glasezi, turnând peste toată prăjitura. Iei bucățile de fructe zaharisite și le înfigi în multe locuri peste ciocolată.

În locul siropului de rom poți face și un sirop de portocale.

PRĂJITURA MALAKOFF

Amestecă 125 gr. unt, 125 gr. zahăr pisat, 3 albușuri de ouă bătute spuma, 250 gr. prăjitură picromigdală muiată într'o apă zaharată caldă.

Pune la loc răcoros până a doua zi.

Când servești, toarnă peste prăjitură o cremă de vanilie făcută cu cele 3 gălbenușuri de ouă.

INSULA PLUTITOARE

Bate 6 albușuri de ouă foarte tare.

Pune 3 linguri de zahăr pisat și 6 linguri de migdale sau praline pisate. Toarnă totul într'o formă unsă cu zahăr legat și pune să fiarbă 30 minute la „bain-marie“.

Când s'a răcit scoate din formă și pune împrejur o cremă de lămâie.

LAPTE DE PASĂRE

Pune un litru de lapte la un loc cu vanilie și 200 gr. zahăr, când a început să fiarbă pune în el cu lingura albuș de ou bătut bine și lași să fiarbă.

Iei 8 gălbenușuri de ouă, le freci deosebit cu o lingură de lapte rece. Când albușurile de ou sunt fierte le scoți din lapte cu o lingură găurită și le pui pe o farfurie.

Incepi, apoi, a turna puțin câte puțin, din laptele fiert în gălbenușurile de ou frecate, amestecând mereu ca să nu se taie.

Când ai turnat tot laptele, pui la un foc potolit și amesteci mereu până ce se îngroașe laptele, apoi torni peste gogoșile făcute din albușuri. După ce s'a răcit dai la masă.

PRĂJITURI USCATE (FOURS-SECS)

Luați două albușuri de ouă și băteți-le tare să se facă ca zăpada, atunci adăugați 4 linguri de zahăr și coaja tocată a unei lămâi. Amestecați totul împreună. Când amestecul e gata lăsați să cadă pe o hârtie untdelemnăată sau untată bucăți mari cât onucă mică, lăsând distanța între ele. Să se coacă, apoi, la cuptor vreo 20 de minute.

Se conservă mult timp.

PANDIȘPAN

Ia 20 ouă, 600 gr. zahăr pisat, 500 gr. făină de orez. Desparte albușul de gălbenuș, bate gălbenușul cu zahăr, pisat timp de 15 minute până se va face spumă, pune înăuntru și amestecă un pahar de rom și răzătură dela 3 lămâi. Intr'o tavă așternută cu hârtie și unsă cu ceară, toarnă compoziția și pune la cuptor potrivit.

CROCHETE DE OREZ

Fierbe 125 gr. de orez în 500 gr. lapte. Când a fiert adaugi o lingură cremă de orez sau feculă pe care o subțiezi și o fierbi cu puțin lapte; pune 3 linguri de zahăr, puțină vanilie și 3 ouă întregi. Lasă să se răcească. Fă, apoi crochete pe care le tăvălești în albuș de ouă bătut și în pesmet pisat.

Aruncă-le în unt fierbinte și scoate-le când sunt aurite.

OREZ CU PRUNE USCATE

Fierbe orez în lapte, din altă parte fierbe în apă prune uscate pe care le treci prin sită și le zaharești.

Untează o formă în care pui un strat de orez, unul de piurea de prune și, tot astfel, strat cu strat, până la sfârșit. Orezul să acopere totul. Adaugă bucățile de unt. Coace $\frac{1}{2}$ oră la cuptor. Scoate și servește cu un sos oarecare.

ȘARLOTĂ CU MERE

Untează o formă și pune pișcoturi pe fund și pereți. Toarnă în această formă un compot de mere des sau felii de mere coapte în zahăr. Coace 20 minute la cuptor domol. Servește.

OREZ CU MERE

Fierbe lapte cu orez. Ia o formă sau o cratiță mai adâncă. Pune un strat de mere, un strat de compot de mere sau felii de mere, presară zahăr, pune alt strat de orez, presară zahăr, și bucățele de unt. Pune 20 minute la cuptor.

MERE JAPONEZE

Ia 10 mere; 6 le lași întregi, iar cu 4 faci marmeladă.

Fierbe 125 gr. orez în 500 gr. lapte și zăhărește-le.

Curăță cele 6 mere, scoate-le mijlocul, pune-le să fiarbă la foc domol într'un pahar de apă și 100 gr. zahăr. Când furculița poate să intre ușor în mere, scoată-le.

Fă să scadă apa și pune celelalte 4 mere rezervate, pe care le-ai curățat și tăiat în felii; fierbe-le ca pentru marmeladă și le adaugi orezului pregătit. Lasă ca să răcească puțin și leagă cu 3 gălbenușuri de ouă.

Intinde acest amestec pe o farfurie și înfige în el cele 6 mere, atât de adânc încât să nu se vadă decât creștetul.

Pune la cuptor 20 minute.

Umple merele acestea cu o marmeladă de prune sau de caise și servește.

MERE „A LA CONDE“

Fierbe un ceas la foc domol 250 gr. de orez într'un litru de lapte, cu puțină vanilie sau coajă de lămâie. Adaugă 100 gr. zahăr și unt cât un ou, leagă 2 gălbenușuri de ouă. Pe o farfurie fă o coroană cu acest orez, și deasupra unge cu marmeladă de caise.

La mijlocul coroanei pune mere fierte dinainte sau preparate ca compot.

Pune la cuptor 20 minute și servește cald.

MERINGELE

Bate tare albușuri de ouă la care adaugă 1 lingură de zahăr pisat de fiecare ou. Apoi vanilie.

Dă acestei spume forma unei piramide.

Pune la foc domol 10 minute, apoi chiar la gura cuptorului încă 10 minute.

Lasă să se răcească și servește.

MĂRUNȚIȘURI

Dospește împreună 250 gr. făină, 2 ouă întregi, o lingură de zahăr pisat, două degete sare, un ou de unt, o lingură de coniac sau o lingură de apă de trandafiri. Pasta să fie plină, dar moale la pipăit. Întinde-o cu vergeaua. Tai în bucăți de 1 centimetru pe 2. Fă noduri, funte, orice figură poți. Aruncă-le în unt fierbinte. Lasă-l până ce se auresc. Presară-le zahăr și servește-le calde.

PRĂJITURILE DE PĂSTRAT

Iată o preparație foarte necesară în familii, fiindcă se poate păstra.

$\frac{1}{2}$ kg. făină, 4 ouă, puțină sare și zahăr pisat și 125 gr. unt.

Pune făina grămadă pe scândura bucătăriei, fă o gaură la mijloc, sparge ouăle deasupra găurii, pune sarea și untul. Amestecă bine toate aceste elemente. Trebuie ca făina să fie absorbită toată, iar coca să fie bine amestecată și tare. Să se odihnească o oră, apoi fă suluri groase de un centimetru. Tai-le în rotogoale. Lasă să se usuce aceste rondele pe o placă cu făină timp de o oră și jumătate cel puțin, apoi coace-le în unt fierbinte.

PICROMIGDALE

Curăță și pisează în piuliță 250 gr. de migdale dulci și 10 gr. de migdale amare. Adaugă 250 gr. de zahăr pisat și 3 albușuri de ouă nebătute. Amestecă bine, apoi pune pe o coală de hârtie, părți din acest amestec. Ține-le 25 minute la cuptor moale. Pentru ca să deslipești ușor picromigdalele udă hârtia pe dos.

PRĂJITURI DE ORA 5

Se întrebuintează pentru mosafirii care vin la ceaiu.

Amestecă împreună 500 gr. făină, 250 gr. unt, 250 gr. zahăr și cam 250 gr. ouă cântărite cu coajă. Untul va fi prealabil ținut la căldură.

La cuptor moderat trei sferturi de oră.

VOL-AU-VENT

Faci aluatul ca la plăcinta cu carne și îl întinzi pe masă gros ca de o jum. centimetru; apoi pe jumătatea aluatului întinzi unt proaspăt în cantitate egală cu făina. Untul trebuie să fi fost bătut pentru a fi

fost scurs de zer. Aduci partea cealaltă a aluatului peste unt și întinzi cu vergeaua.

Apoi îndoiești coca în 4, ieși un șervet și o lași vreo 10 minute să stea acoperită; o întinzi iar cu vergeaua, o îndoiești iar în 4 și o lași să stea 10 minute învelită cu un șervet; aceasta o faci de vreo patru-cinci ori, (nu trebuie frământată de loc). În urmă întinzi coca, o pui în formă cu băgare de seamă să nu se rupă (sunt forme făcute înadins) și o pui la cuptor.

Focul să fie iute. După ce s'a copt, o scoți dela foc și o ții la cald, până ce voiești s'o dai la masă. Atunci pui înăuntru mâncarea de pui sau de porumbei și o acoperi cu un capac făcut tot din aluaturi, copt pe un capac de tingire și dai la masă. Pe acest capac, înainte de a-l pune la foc, poți desna cu vârful cuțitului baclavalele.

GOGOȘI NEMȚEȘTI

Bate bine la un loc 30 gr. de unt cu 6 gălbenușuri de ouă, și când va începe să facă spumă, pune o lingură de rom, nițică scorțișoară, o litră de făină, $\frac{1}{2}$ decilitru lapte, 8 gr. de drojdie și puțină sare. Faci din acestea un aluat moale, bați până ce nu se va lipi de lingură, apoi îl pui la un loc cald ca să se dospească. După ce se va fi dospit, presari făină pe masă și-l întinzi cu o vergea caldă; îl lași gros ca un deget, îl tai cu paharul, îl mai lași să mai stea puțin învelit cu un șervet. Ai la foc o tingire cu mult unt fierbinte, așezi gogoșile înăuntru și le lași, învârtindu-le, până ce se rumenesc. Le scoți și le pui pe o hârtie sugativă presată, le ții la un loc cald până ce le dai la masă. Presari zahăr pisat cu vanilie peste ele.

Dacă voiești să le umpli cu dulceață, întinzi aluatul mai subțire și-l tai în două, pe jumătate pui dulceață, încoace și încolo, acoperi cu jumătatea cealaltă a aluatului, tai cu paharul așa ca dulceața să rămâie la mijlocul paharului și le prăjești în unt. Scoate dela foc, presari peste ele zahăr pisat și le dai la masă.

BRIOȘE (cozonac franțuzesc)

Ieși o litră de făină, o bați cu lapte, îi amesteci 20 gr. drojdie de bere și pui la un loc nu prea cald să se dospească. Faci în urmă un aluat cu o jum. kg. de făină, 80 gr. de unt câteva linguri de lapte, opt ouă, 10 gr. de zahăr și puțină sare, amesteci și aluatul făcut din drojdie și frământă totul. Când aluatul nu se mai lipește nici de masă, nici de degete, îl pui într'o cratiță încălzită, îl acoperi cu un capac, pui peste capac câteva șervete și îl lași să stea mai multe ceasuri. Scoțându-l îl mai frământă puțin, rupi o bucățică, o faci cocoloș, faci gaură în mijlocul brișei, o ungi cu un ou și așezi în cuptor. Într'un ceas se coace. În loc de a face o singură brișă, poți face mai multe mici.

GUGLUF

Ia o litră de lapte, 10 gr. de drojdie, un ou și făină cât să se facă o cocă moale și lasă să se dospească. Ia în urmă trei litre de făină încălzită la cuptor, fă o groapă la mijloc și pune la dospeală, sare, coaje de lămâie rasă, 4 gălbenușuri de ouă, bătute în 50 gr. de lapte, 30 gr.

de unt, o litră de zahăr pisat și frământă bine cu dosul lingurii; de va fi aluatul prea gros, mai pui puțin lapte. Când aluatul e gata, pui în el stafide și îl mai frămânți puțin, apoi ungi forma cu unt, presari făină sau pesmet peste unt și pui aluatul așa ca să ajungă numai la jumătatea forme, îl ungi cu gălbenuș de ou și-l pui la cuptor. Într'un ceas se coace. Când marginea începe să se crape, e copt.

Poți pune în aluat și migdale și chitră zaharisită tăiată în bucățele.

GUGLUF OPĂRIT CU ROM

Faci gugluful ca mai sus; pe când gugluful se coace, fierbi o litră de zahăr și 50 gr. de apă și când începe a se lega îi pui zeamă de la două lămâi și trei linguri de rom. Când scoți gugluful de la cuptor, îl răstorni pe o farfurie, torni siropul peste el și-l lași să se răcească.

BABA (PRĂJITURĂ FRANȚUZEASCĂ)

Iei 250 gr. de făină și o pui într'un ceanac, pune la mijloc două linguri de drojdie de bere moale, amestec-o însă cu un cuțit cu făină, până ce se formează un aluat cam vârtos; frământă-l apoi cu mâna, fă-l rotund, pune apoi aluatul în făina care a rămas în cianac și încunjuri și acoperi cu făină. Pune cianacul la un loc cald și lasă-l până ce se va umfla, de va deveni îndoit, chiar aproape întreit de ce era (trebuie să stea 4—5 ore); apoi iei aluatul din făină, faci o gaură în mijlocul făinei, torni în ea 4 linguri de lapte, o lingură de sare, 175 gr. de unt, amesteci bine totul, bați coca cu mâna, adaugi un ou, frămânți iar; apoi unești aluatul făcut cu drojdie și mai frămânți, ca să se amestece amândouă aluaturile; aluatul nu trebuie să fie prea vârtos, în acest caz adaugi puțin lapte. Când totul este frământat, faci o gaură în mijlocul aluatului și torni în el sau un păhăruț de vin de Madera, sau de rom, 50 gr. de stafide de Malaga curățite de semințe și tăiate în două, 50 gr. de stafide de corint, 8 gr. de chitră zaharisită (lisă), tăiată bucățele mici; amestecă și frământă bine totul. Pune într'o formă unsă aluatul, numai până la jumătatea forme, căci aluatul mai crește, lasă-l să stea până ce se umflă, ține-l acoperit la căldură și apoi pune la foc în cuptor nu prea cald. Babaul este mai bun cald decât rece. Unii toarnă peste el, când e puțin răcit, sirop făcut cu rom.

SAVARIN (PRĂJITURA FRANȚUZEASCĂ)

Iei 250 gr. de făină, o jum. pahar de lapte, cât o nucă drojdie de bere, pe care o topești în două linguri de apă caldă, o lingură de zahăr pisat, sare, 160 gr. de unt, două ouă. Făina o pui într'un ceanac, faci o gaură la mijloc, pui drojdia topită și jumătate din jumătatea paharului de lapte caldă. Amesteci încetinel cu un cuțit, luând făină puțin câte puțin, până ce se va face cocoloș (se întrebuințează aproape un sfert de făină), acoperi aluatul cu făina ce rămâne, acoperi cu un șervet și lași să se dospească la un loc cald. Când aluatul s'a umflat

de a devenit îndoit de ce era, adaugă laptele rămas în pahar, zahărul, sarea, un ou întreg, unt (160 gr.) topit încetinel, frământă până ce crezi că e gata, apoi unge o formă (cu țeavă la mijloc) o prăfuiești cu migdale pisate; torni aluatul în formă, ca aluatul să ajungă până la jumătatea forme; lasă-l învelit să se dospească vreo 5 ore la un loc cald. Când se va fi umflat, pune-l un cuptor cam iute. Intr'o jumătate de oră este copt. Il scoți, îl lași să se răcească puțin și torni peste el siropul următor:

Siropul pentru Savarin:

Pune la o tîngire 125 gr. de zahăr și un pahar de apă, lasă-l să fiarbă să dea în clocot și toarnă în el un pahar de rom (mărimea paharului de Bordeaux) sau de kirsch.

MICI PATEURI DE SERVIT CU SUPĂ

Faci un aluat ca pentru vol-au-vent, îl întinzi, îl tai bucățele rotunde cu un pahar, faci în mijloc o mică găurică și pui umplutura de carne ca aceea a clătitelor umplute, apoi tai un alt rond de aluat puțin mai mic și-l așezi pe umplutură așa ca s'o acoperi bine. Ungi totul cu ou și pui la cuptor. Ungi cu albuș de ou amândouă foile ca să se lipească.

MADELENELE

Luați 4 ouă, după ce le-ați cântărit puneți aceeași greutate de făină, zahăr pisat și unt. Spargeți ouăle, deosebiți gălbenușul de alb și amestecați gălbenușului zahărul în praf, zeamă de lămâie, apoi untul încălzit și topit ca o pomadă și în fine făina. Amestecați bine cu o lingură de lemn. Incorporați albușurile de ouă fără a le bate și amestecați ușor.

Apoi puneți acest aluat în mici forme sau chiar în forme mai mari și pune-ți la cuptor potolit să se coacă trei sferturi de oră.

SWET-CAKE

Amestecați egală cantitate, ca greutate, de făină și zahăr și faceți o cocă în apă sau în lapte; faceți o pastă consistentă. Turtiți ca să fie groasă cât un deget, tăieți în ea rondele și pune-ți la cuptor.

PLUM-CAKE

Bateți împreună cu o lingură de lemn până se albește, 200 gr. zahăr pisat cu aceeași cantitate de unt calduț, adăugați 200 gr. stafide sultanii, 200 gr. Malaga, după ce le-ați scos semințele, coajă de lămâie tocată; 6 ouă întregi, unul după altul și amestecând mereu, apoi puțin câte puțin 360 gr. făină și puțină drojdie dacă vreți. Garnisiți interiorul unei forme cu o hârtie untată; umpleți până la trei sferturi, cu acest amestec și lăsați la cuptor domol 1 ceas și 1/2. O jumătate oră după ce ați scos dela cuptor, retrageți din formă.

PÂINE SPANIOLĂ

Tăiați felii egale de pâine de secară și acoperiți-le cu peltea de gutui sau de oricare alt fruct; se poate întrebuința și marmelada. Așezați felii una peste alta. Apoi în 500 gr. vin alb sau roșu puneți 250 gr. zahăr, după ce zahărul s'a topit, muiați în vin feliile, apoi le tăvăliți, în gălbenuș de ou bătut și în praf de pesmete.

Prăjiți feliile în unt, presărați-le cu un praf de zahăr și scorțișoară și serviți-le.

TRIGOANE

Iai 1 kg. făină, pune-o pe masă, fă o gaură la mijloc, pune în gaură o lingură de unt, una de vin alb, două ouă, puțină sare și apă caldă până ce făina va fi cuprinsă. Acest aluat, făcut din amestecul tuturor elementelor arătate, frământat bine cu mâinile, din când în când bate-l de masă, apoi acopere-l cu un șervet și lasă-l jumătate de oră. Apoi taie în acest aluat bucăți mari cât un ou, înșiră aceste bucățele pe masă și acopere-le cu un șervet. Ia sulul, întinde în parte fiecare fragment și întinde-l până se face subțire ca hârtia. În timpul operației, ungi atât foaia cât și sulul cu unt topit cald. Apoi strânge aceste foi, pune în îndoiturile lor un amestec de migdale pisate, gălbenuș de ou și zahăr pisat. Indoiești colțurile ca să nu curgă umplutura, apoi pune-le la cuptor într'o tavă unsă cu unt.

Când s'au copt le scoți și le tăvălești într'un sirop vanilat.

CASA DE VIESPE

Aceiași origină.

Bate vreo 6 ouă întregi, 4 gălbenușuri cu jumătate kg. făină și puțină sare. Apoi toarnă 250 gr. lapte, 3 linguri drojdie de bere, 25 gr. stafide fără semințe, amestecă-le bine toate la un loc și lasă-le să se dospească. Pe urmă înfierbântă o tigaie cu despărțituri ca cele pentru făcut ochiurile, și în fiecare ochiu pune câte o lingură de unt și câte o lingură din aluat; rumenește-le pe o parte, întoarce-le pe cealaltă, și după ce s'au rumenit scoate-le într'o sită.

În aceleași ochiuri pui alt unt și alt aluat și tot așa mereu până ce s'a terminat aluatul.

LIMBĂ DE PISICĂ (LANGUES DE CHATS. PARISIANĂ).

Moaie pe loc 125 gr. unt. amestecat cu 125 gr. făină, adaugă 125 gr. zahăr în praf și 3 albușuri de ouă. Toarnă amestecul în mici forme speciale sau, dacă-ți lipsesc, rânduiește pe o placă untată, mici bastonașe din acest aluat. Pune la cuptor și supraveghează, cu atenție coacerea care e foarte repede. Apoi desprinde-le din tavă cu un cuțit.

PRĂJITURĂ BALMOȘ

Cantități: 1 kg. făină, 200 gr. zahăr, 100 gr. smântână, coajă de lămâie, 500 gr. brânză de vaci, 200 gr. unt.

Modul de preparare. Se face o cocă ca pentru tăței din 2 ouă

și 200 gr. făină, iar din restul de făină se face o foaie de plăcintă grecească.

În timpul acestei preparări, brânza o dai prin sită apoi o mestecăm cu unt, cu puțină smântână, cu coajă de lămâie și zahăr în praf. Amestecă până devine o cremă. Pe urmă tapetăm o formă cu unt, punem o foaie de tăiței, care a fost fiartă în apă cu sare, punem și foi de plăcintă grecească și stropim cu unt; după ce am pus vreo 10 foi punem și brânză. Când se termină punem pe deasupra o foaie grecească.

Se dă la cuptor și pe deasupra se presară zahăr pisat.

PRĂJITURA „GENERAL FOCH“

Cantități: 200 gr. unt, 200 gr. zahăr, 400 gr. făină, 100 gr. stafide, 8 ouă, 200 gr. fructe zaharate, lichior.

Preparația: Se freacă untul cu zahărul pisat, până devine ca o spumă. Se adaugă treptat 2 ouă întregi și 4 gălbenușuri în plus; se adaugă și făina, apoi fructele, zahărul, stafidele și în urmă 6 albușuri bătute spumă. Se tapetează o formă cu hârtie unsă cu unt, și se dă la foc potrivit. Când e gata se răstoarnă într'o farfurie, se taie în două, se unge cu marmeladă de coacăze și se stropește cu lichior.

Se taie din acest tot, bucăți rombice și se presară zahăr pisat peste ele.

SPUMĂ DE CAISE (PARISIANĂ)

O noutate pariziană delicioasă.

Bate, până face spumă tare, 4 albușuri de ouă, încorporează ușor 200 gr. marmeladă de caise și așează totul în formă de piramidă într'un vas care să meargă la cuptor; netezește cu latul unui cuțit, presară zahăr și lasă ca să coacă la foc domol.

GOGONELE (PARISIANĂ)

Bate ca zăpada 3 albușuri de ouă, adaugă 300 gr. zahăr în praf, 125 gr. de alune și 125 gr. de migdale. Toate necurățate de pieliță dar pisate. Fă cu această pastă mici gogonele, tăvălește-le în zahăr și pune-le într'o tavă ușor untată. Lasă-le să se odihnească 12 ore, apoi coace-le încet la un cuptor puțin cald, pentru ca interiorul să rămâie moale.

PÂINE CU NUCI

Ia 80 gr. nuci măcinate, 350 gr. făină și 75 gr. unt. Amesteci, faci un aluat, adăugând apă caldă, apoi faci mici cocoloașe pe care le pui la foc moderat.

MAREA PRĂJITURĂ BRETONĂ

Iată o prăjitură cu mare popularitate în Bretania. Se spune că este strămoașa Puding-ului englez.

Iată pregătirea.

Pune într'o cratiță de pământ:

250 gr. făină, 150 gr. zahăr, 4 ouă întregi, 1 pahar de rom.

Subțiază amestecul cu lapte turnat cu încetul, și în atâta cantitate până ce pasta devine lichidă de tot.

De altă parte ia o tavă care să meargă la cuptor pe care o ungi cu unt; aplicația făcând-o bine cu mâna. În acest unt lipește, cât de des, 125 gr. stafide fără semințe. Peste aceste stafide toarnă încet pasta spre a nu deranja stafidele și coace timp de o jumătate oră.

Servește cald după ce vei presăra, peste prăjitură, zahăr pisat.

DELICIUL (PARISIANĂ)

Iată o prăjitură originală, se face fără ouă și fără foc. Ascultați.

Se ia 250 gr. unt foarte proaspăt și se bate neîncetat cu 250 gr. zahăr praf, până ce pasta va fi cu totul omogenă. Apoi se adaugă 125 gr. migdale curățate și pisate. Amesteci bine toate acestea și lași să se odihnească după ce ai încorporat 2 tablete de ciocolată topite la căldură, fără apă sau lapte.

Se ia o formă pentru șarlotă, se tapisează cu pișcoturi, se toarnă crema înăuntru și se ține la rece până când se servește.

Pișcoturile pot fi îmbibate de rom, înainte de a fi așezate în formă.

Peste prăjitură se toarnă o cremă de cafea.

ADEVĂRATA PRĂJITURĂ DE CASTANE (PARISIANĂ)

Un kg. de castane. Scoate întâia pieliță, pune în apă caldă ca să scoți pe a doua. Fierbe-le 20 minute, trece-le prin sită. Adaugă 100 gr. zahăr în praf, 2 până la 3 tablete de ciocolată rasă și vanilată. Amestecă totul pe foc. Amestecul să fie foarte consistent. Toarnă-l într'o formă untată sau chiar pe farfuria pe care va fi servit. Ține-l până a doua zi. A doua zi glasează-l cu ciocolată astfel: topește într'o lingură de lapte o tabletă și un gălbenuș de ou crud. Bate bine până când totul va fi perfect amestecat.

Toarnă acest sos cald pe prăjitură.

Lasă ca să se răcească.

LAPTELE CU OREZ ȘI OUĂ

300 gr. orez bun pune într'o cratiță cu puțină apă. Aștepti să fiarbă apa, când începe clocotul scoți orezul, îl scuturi de apă și îl pui iarăși în cratiță dimpreună cu 300 gr. zahăr, 200 gr. unt, puțină sare, 1 litru lapte și coajă rasă dela ½ lămâie. Să fiarbă încet și acoperită o oră. Trage cratița de pe foc, lasă să se răcească dar nu de tot, adaugă 6, 7 sau 8 gălbenușuri de ouă după gust amestecând mereu. Lași să se răcească și servești. Cine vrea poate adăuga și o ceașcă mare cu smântână dulce.

De asemenea se poate așterne deasupra un strat de dulceață sau de marmeladă sau compot de orice fel.

CHIFTELE CU OREZ

125 gr. orez în apă puțin sărată și în clocot, să fiarbă puțin, scoate-l, scurge-l, pune-l într'o cratiță cu 500 gr. lapte, 150 gr. zahăr și vanilie după plac. Pune la foc. Când laptele a scăzut de tot, tragi cratița, adaugi 3 ouă unul câte unul, amestecând tare cu lingura de lemn. Când va fi rece orezul, va trebui să fie tare. Atunci dă orezului tot felul de forme, tăvălește chiftelele în ouă bătute, apoi în pesmet ras, apoi prăjește-le în unt fierbinte. Se servesc calde cu un sirop oarecare.

OUĂ CU LAPTE

Amestecă 6 ouă întregi cu 200 gr. zahăr pisat. Amestecă bine și toarnă deasupra un litru lapte care a fiert în vanilie. Bate mereu, trece prin tulpan, pune iarăși la fiert pe foc domol 30 minute.

PESMEȚI PENTRU CEAİ

Proporțiile pot fi mărite.

Două albușuri de ouă bătute tare; pe când bați adaugă, puțin câte puțin, 2 linguri de zahăr pisat și 2 linguri făină. Amestecă bine. Turtește pasta, taie în forme diferite, pune într'o tavă unsă cu unt. Pune numai câteva minute la cuptor moderat.

NASTURAȘI

Pune 250 gr. zahăr pisat, 250 gr. unt topit, 6 gălbenușuri de ouă, puțină sare, un pahar lapte cald, și făina, turnată puțin câte puțin, până ce coca devine mai tare decât cea pentru pâine. Bate repede, apoi fă din cocă suluri groase cât un cartuș de pușcă, din care tai rotoagoale subțiri ca niște nasturi. Așează-le pe o tavă untată, acoperile cu o pânză și lasă-le jumătate oră la caldura. Apoi la cuptor, cel mult 30 minute.

Aceste prăjiturile se păstrează îndelung.

FLANUL

Intr'o cratiță de pământ: 15 gr. zahăr pisat, 200 gr. făină, un vârf de cuțit sare, 4 ouă întregi, amestecă tare și în sfârșit adaugă, puțin câte puțin, 1 litru de lapte. Adaugă sau coaje de lămâie rasă sau apă de flori, sau kirsch, sau maraschin. Pune într'o formă untată, nu prea înaltă și coace la cuptor.

PÂINE DE MIGDALE

500 gr. migdale dulci, 15 gr. migdale amare și 1 kg. zahăr pisat. Curăță migdalele, pune-le pe rând în apă rece apoi în piuliță și pi-sează-le bine până ce se fac alifie. Din când în când adaugă picături de apă rece ca să nu se unteze. Apoi adaugă zahărul trecut prin sită și amestecă până ce coca s'a întărit bine. Această prăjitură se conservă mult.

MERINGA ITALIANĂ

Bate ca zăpada 10 albușuri de ouă și fierbe alături 500 gr. zahăr. Toarnă zahărul peste ouă cu încetul în șirag neîntrerupt; să bați mereu cu pământul, până ce tot zahărul va fi absorbit.

MIGDALE CU ZAHĂR

250 gr. migdale dulci, 15 gr. migdale amare, 1 kg. zahăr pisat. Curăță migdalele și pune-le, treptat, în apă rece, apoi pisează-le în piuliță, adăugând, din timp în timp, câteva picături de apă spre a le împiedeca să se facă ca untdelemnul. Când vor fi ca o alifie subțire adaugă zahărul trecut prin sită. Amestecă mereu, și când coca s'a întărit, scoate-o. Se poate păstra oricât de mult.

MERE LA CUPTOR

După ce ai curățat merele și le-ai scos miezul cu semințele, le umpli cu unt presărat cu zahăr sau cu orice dulceață, le așezi pe felii de franzelă sau de cozonac prăjite. Pui merele într'o tavă, sau o cratiță care să meargă la cuptor, torni în tavă un păhăruț de rom sau de kirsch tăiat cu apă și coace la foc moale în cuptor.

MERE COAPTE

Curăți merele de pieliță și mijlocul cu semințe după ce le-ai tăiat în felii subțiri. Le pui în cratița cu unt și le coci. Le scoți, le stropești repede cu zahăr, le torni deasupra rom sau kirsch, dai foc și servești cu smântână bătută dacă vrei.

FRUCTE LA CUPTOR

Pune într'o tavă câte fructe vrei amestecate: boabe de struguri, fragi, căpșuni, coacăze, pere, mere tăiate, etc.; deasupra mult zahăr pisat. Peste fructe așezi o foaie de cocă subțire ca de plăcintă; presari iarăși zahăr și pui la cuptor domol cam 50 minute. Se mănâncă mai bine, rece.

CASTANE CU FRIȘCĂ

Treci prin strecurătoare, strivindu-le, castane zaharate, într'un castron unde ai pus în mijloc, un pahar cu gura în jos, apoi când ai trecut toate castanele, scoți paharul, iar în golul rămas pui multă frișcă. Aceasta e făcută cu albuș de ouă bătut cu zahăr vanilat.

SALATĂ DE PORTOCAL

Taie portocalele în două. Cu o linguriță scoate-le miezul din care scoți semințele și pielițele albe. Pune miezul curat într'un castron, adaugă fragi striviți, zahăr pisat și un compot. Umple cu acest miez amestecat cu fragii jumătățile de portocale și așează la gheață.

XXX. SOSURILE PENTRU PRĂJITURI CUPELE CU FRUCTE. — SPUMELE (Frișca) FRUCTELE ZAHARATE

S O S U R I L E

SOSUL DE FRUCTE LEGATE

Pentru acest sos se întrebuintează piure de fructe zaharate legate cu candel și parfumate cu parfumul dorit.

Cu acest sos se acopere, în unele țări, cele mai multe prăjituri.

SOS DE PORTOCAL

Faci o marmeladă de portocale, apoi o treci prin sită, îi adaugi o treime de marmeladă de caise trecută prin sită și stropită cu un oarecare lichior.

SOSURILE DIN FRUCTE

Pune în apă caldă 500 gr. cireși spălate și fără sâmburi și 250 gr. zahăr.

Treci prin sită o lingură de feculă subțiată cu puțină apă rece și adaog-o. Pune totul în apă caldă timp de 10 minute.

Tot la fel se fac sosurile cu fragi, prune, piersici, caise.

CU FRUCTE CONSERVATE

Ia gelatină de cireși, încălzește-o, adaugă puțină apă caldă, las-o să se răcească și toarn-o peste prăjitură.

Acest sos se face cu orice fructe conservate.

Se întrebuintează, mai ales, cu budincile.

ȘATO DE VIN

Amestecă 6 gălbenușuri de ouă cu 200 gr. zahăr pisat mărunt, toarnă deasupra 150 gr. vin alb, o lingură de rom, coaja unei lămâi și 6 lingurițe din zeama ei. Pune pe foc, amestecă și, când sosul s'a îngroșat, toarnă peste budincă.

SOS SABAYON

Pune 250 gr. zahăr pisat și 6 gălbenușuri de ouă într'un „bain-marie” în apă fierbinte și bate tare până ce aluatul se înșiră de pe lingură ca o panglică. Uplete atunci cu 250 gr. vin alb; bate meru până ce compoziția s'a îngroșat. Pune rom sau kirsch.

SOSUL CU CIOCOLATĂ

Topește 250 gr. ciocolată în 400 gr. apă. Adaugă o lingură de zahăr vanilat; să fiarbă pe foc domol $\frac{1}{2}$ oră.

Când e aproape de servit adaugă 3 linguri de smântână proaspătă și unt proaspăt cât o nucă.

SOSUL CU FRAGI SAU CĂPȘUNI

500 gr. fragi curățați de cozi, să fie copti bine, îi torni în apă rece multă. Ridică-i cu mâinile pentru ca să se scurgă de pe ei toate necurățeniile.

Atunci pune-le într'o cratiță și toarnă deasupra 500 gr. sirop de zahăr fierbinte și parfumat cu vanilie.

După ce s'a răcit trece-l prin sită.

SOSUL DE CAISE

Treci prin sită marmeladă de caise, apoi o legi cu sirop fierbinte. Pune pe foc să fiarbă tare și scoate spuma cu îngrijire. Trage de pe foc când sosul se ține de lingura de lemn și pune înăuntru ce vrei: rom, kirsch, madera, etc.

Dacă sosul este făcut spre a fi servit cu franzeluțe prăjite pe care stau fructele, se poate adăuga și o lingură de unt proaspăt.

C U P E L E

VIN CU FRUCTE

Pui într'o cană cu vin ținută la gheață: sirop de zahăr, un păhărel de lichior oarecare, struguri, bucăți tăiate mici de mere, pere, piersici, caise, banane, portocale. Când e rece servești.

CUPA SAINT JACQUES

Intr'o cupă de cristal se pun diferite fructe tăiate mărunț, înghețată și un pahar de șampanie.

CUPA TOREADORULUI

Pui în cupă înghețată de vanilie și castane zaharate (marrons glacés) sfărâmate. Udă cu un sirop de caise și puțin rom.

CUPA ADELINA PATTI

Pune în cupe înghețată de vanilie, deasupra vișinată cu cozile în sus și tăvălite în zahăr pisat. În mijloc puțină cremă Chantilly.

CUPA ARISTOCRATEI

Zmeură macerată în zahăr, coniac și un lichior oarecare, o pui în fundul cupei. Acoperi cu cremă Chantilly.

Se pot întrebuița orice lichioruri sau rachiuri.

CUPA PREFERATĂ

În fundul cupei înghețată de vanilie, apoi bucăți de ananas trecute în kirsch și alt lichior. În mijloc pui o prăjitură meringă, în această prăjitură înghețată de ananas. Deasupra căpșuni sau fragi bătuți cu kirsch.

De jur-împrejur cremă Chantilly.

CUPA MADELENEI

Înghețată de vanilie în fundul cupei, apoi o picromigdală îmbibată de kirsch, peste aceasta o jumătate caisă curățată de pieliță și muiată în sirop.

Stropești cu sos de caise și lichior marasquin sau altul. De jur-împrejur crema Chantilly.

CUPA MELBA

Umple cupa mai mult de jumătate, cu înghețată de vanilie, deasupra o jumătate de piersică muiată în sirop de vanilie, piersica să stea pe înghețată cu partea ei din afară.

Înăuntrul piersicei pui o migdală pralinată. Acoperi cu piurea de zmeură amestecată cu cremă Chantilly.

Stropești cu zahăr pisat și vanilat.

CUPA PRINCIARĂ

Umpli cupele cu înghețată de vanilie, apoi așezi o meringă și deasupra dulceață de zmeură. Apoi multă cremă Chantilly.

În timpul piersicilor meringa poate fi înlocuită cu o jumătate piersică muiată în sirop de vanilie.

CUPA ÎMPĂRĂTESEI

Tai în rotogoale, banane macerate în kirsch și maraschin, apoi acoperi cu multă înghețată de fragi. Cremă Chantilly.

CUPA DOMNIȘOAREI

Umpli cupa pe jumătate cu înghețată de vanilie pe deasupra spărturi de castane zaharate (marrons glacés) udate cu un lichior. Pune o castană zaharată întreagă pe înghețată și înconjoar-o cu cremă Chantilly cu zmeură.

CUPA CU PIERSIKI

Umpli cupele cu înghețată de fragi pe trei sferturi, adaugi smântână proaspătă. Peste fiecare înghețată așează o jumătate piersică mușiată în sirop vanilat; deasupra un praf de zahăr.

Piersica poate fi tăiată și în patru fără a i se strica forma.

SPUMELE (frișca)

SPUMĂ DE BANANE

Proporții: 6 banane, 150 gr. zahăr-candel, un pahar de smântână dublă proaspătă, 3 linguri de albuș de ouă bătut ca zăpada (un ou și jum.), un păhăruț de rom, 6 banane pentru garnitură, făcute compot.

Treci prin sită cele 6 banane curățate, amestecă repede această piurea cu zahărul-candel, fără să amesteci, pune romul. Ține la răcoare.

Bate smântână, adaugă-i albușurile de ouă. Amestecă această smântână cu piurea de banane. Pune spuma aceasta într-o strachină mare și ține-o la răcoare. Servește încunjurată de rotoagoale de banane făcute compot.

SPUMĂ DE FRAGI SAU CĂPȘUNI

Alege mai ales fragii de pădure și trece-i prin sită; la 500 gr. de piurea pui 500 gr. zahăr pisat cât și 750 gr. smântână bătută. (Crème fonettée).

SPUMĂ ÎNGHEȚATĂ CU SMÂNTÂNĂ

Fă o cremă engleză (vezi la acest capitol) cu 500 gr. zahăr pisat, 16 gălbenușuri de ouă și 500 gr. lapte. Las-o să se răcească bătând-o mereu cu pământul. Când s'a răcit de tot adaugă-i 500 gr. smântână, 20 gr. de gumă pulverizată și un miros oarecare: vanilie, sau lămâie, sau scorțișoară, etc.

Dacă faci spumă de fructe adaugi 500 gr. piurea proaspătă de fructe.

Bate cu pământul compoziția, punând vasul pe gheață până ce a devenit foarte spumoasă; apoi bag-o într-o formă căptușită cu hârtie albă. Inchide ermetic și ține așa strâns legat timp de 2—3 ore.

Tot la fel se procedează cu toate siropurile de fructe.

SPUMĂ DE FRUCTE ÎNGHEȚATĂ

Această spumă este un sirop cald, pe care îl lași să se răcească, apoi îi adaugi o cantitate egală de piurea de fructe. Adaugi apoi o cantitate îndoită de smântână bătută foarte tare. (Crème fonettée).

SPUMĂ DE ANANAS CU SMÂNTÂNĂ

Fă o cremă engleză cu 280 gr. zahăr pisat, 8 gălbenușuri de ouă și 250 gr. lapte fiert. Bate crema cu pământul până s'o răci. Apoi adaugă-i 250 gr. de ananas, apoi când compoziția s'a răcit de tot îi adaugi 250 gr. cremă Chantilly.

Pui într'o formă de înghețată până ce se îngheață și o servești.

FRUCTE ZAHARATE

COZONACUL CU FRUCTE

Taie felii subțiri de cozonac, presară zahăr pe ele și glasează-le la cuptor.

Așează bucățile de cozonac în rond, alternându-le cu bucăți de ananas, și lăsând un gol la mijloc. Bucățile de cozonac acoperă-le cu orice marmeladă.

Golul acesta îl umpli cu compot de fructe mult zaharate: caise, piersici, prune, etc.

Pe deasupra așezi alte fructe.

Torni peste tot un sos de fructe cu rom sau kirsch.

FRUCTE PARISIENE

Această prăjitură se aseamănă aproape cu cea dintâiu.

Iei un cozonac, îl așezi într'un castron, pui compot de fructe pe dinafară și torni sos de caise cu kirsch.

Decorezi cu fructe zaharate.

FRUCTE SAVARIN

Faci un aluat de Savarin și îl umpli cu un compot des și foarte zaharat de fructe.

Torni sos de vișini cu kirsch.

PERE UMLUTE

Curăță de piele și taie în două în lungime câteva pere mari și bine coapte. Le fierbi în sirop ușor cu multă vanilie.

Așează-le în farfuria de dat la masă și le acoperi cu marmeladă și cremă Chantilly cu un lichior oarecare sau vișinată.

PERELE DOAMNEI

Fă un aluat dulce și așează-l într'o formă de făcut șarlotele. Pune alternând straturi de pere fierte, puțin în sirop, și marmeladă de mere.

Acoperă cu altă foaie de aluat. Pune la cuptor 45 minute și dă la masă cu un sos de caise și kirsch.

PERELE BRILLAT-SAVARIN

Scoate miezul unui număr de „brioșe“ franceze, sau taie felii mai groase de cozonac și scobește-le puțin.

În fiecare gol pune o pară curățată și fiartă într'un sirop de vanilie.

Torni un sos de caise cu kirsch.

Tot astfel poți pregăti orice fel de fructe.

MERE CU OREZ

Curăță câteva mere, taie-le în felii și fierbe-le în sirop vanilat.

Coace la cuptor un aluat dulce cum se face pentru prăjituri (tarte). În același timp fierbe 200 gr. orez în lapte cu zahăr și vanilie. Când orezul a fiert pune în el 2 gălbenușuri de ouă și puțin unt proaspăt. Pune acest orez peste aluat.

Scutură merele și așează-le deasupra. Presară picromigdale sfărâmate mărunț, zahăr candel și glasează la cuptor.

Se servește cu un sos englez parfumat cu un lichior.

MERE PORTUGHEZE

Curăță și scobește câteva mere.

Umple golurile cu cremă și stafide fierte în vin de Maderă.

Stropește merele cu unt și coace-le la cuptor.

Le pui pe torte (aluat dulce) sau felii de cozonac și le torni deasupra sos de zmeură.

MERE PARISIENE

Curăță și taie în bucăți câteva mere bune și fierbe-le în unt și zahăr pisat.

Le pui pe o cocă dulce îmbibată cu kirsch.

Între mere pune marmeladă de caise, deasupra cremă de meringă și așezi la cuptor.

VIȘINE CU COZONAC

Fă un cozonac mai mic, scoți o parte a miezului și umple-l cu vișine fără sâmburi făcute dulceață și castane (marons glacés), torni un păhăruț de kirsch. Pui deasupra capacul care l-ai tăiat în cozonac.

MARMELADĂ ÎN COZONAC

Faci un cozonac moldovenesc de o oarecare mărime, îi tai partea de sus ca un capac și-l păstrezi de o parte.

Apoi scobești cozonacul lăsând fundul și pereții groși de cel puțin 2 centimetri. Pui pe fund și pe pereți marmeladă de caise.

Când dai la masă, pui înăuntru pere curățate și tăiate în felii

fierte în sirop, alternând cu marmelada de caise și migdale tăiate subțire, prăjite și zaharate.

Pune înăuntru un sirop de caise cu vanilie. Pune capacul tăiat din cozonac.

PIERSICI DE FAMILIE

Iei piersici, le cureți, le tai în jumătate și le fierbi în sirop ușor cu miros de vanilie.

Iei alături o formă de făcut șarlotele, o ungi înăuntru peste tot cu unt, presari pe fund și pe pereți migdale tăiate subțire. Pune în fund o foaie de cocă dulce, apoi garnisești interiorul cu straturi de lapte cu orez fără zeamă, parfumat cu kirsch, peste orez pui un rând de jumătăți de piersici, apoi marmeladă de caise, apoi iarăși orez, iarăși piersici, caise și orez. În fine închei cu o foaie de cocă în mijlocul căreia faci o mică gaură pentru ca să iasă gazele.

Pune forma la cuptor moderat timp de 35—40 minute.

Servești cu un sirop de caise cu kirsch.

La fel se procedează cu oricare fructe.

PIERSICI COLBERT

Cureți piersicile de pieliță, le tai în două și le fierbi într'un sirop cu vanilie. Le așezi peste un lapte cu griș făcut atunci.

Pui fructe împrejur și torni un sirop de caise cu kirsch.

Orice fruct poate fi pregătit la fel.

PIERSICI SOVIETICE

Iei pielița piersicelor, le tai în două și le fierbi în sirop cu vanilie.

Le scoți și le așezi pe bucățele de savarină. Pui fructe zaharate, câte o jumătate de migdală și sos de caise cu kirsch.

PIERSICI IN KIRSCH

Opărești puțin piersicile, le cureți și le fierbi într'un sirop vanilat.

Le pui în farfuria sau tava de dat la masă, le torni kirsch deasupra și le dai foc cu un chibrit în momentul de a le da la masă.

PIERSICI MERINGATE

Pune pe o farfurie de dat la masă orez cu lapte cam de 3 centimetri grosime, pune deasupra jumătățile de piersici opărite cu zahăr.

Deasupra pui prăjituri numite meringi (bezele), presari zahăr glasat și pune la cuptor domol pentru ca meringa să se coacă ușor. Se dă alături sos de caise sau de zmeură.

PIERSICILE REGINEI

Intr'o cratiță pui orez cu lapte căruia i s'a pus kirsch sau alt lichior. Deasupra așează jumătăți de piersici curățate de pieliță și trecute printr'un sirop cu vanilie. Acoperă cu o marmeladă de caise și

așează iarăși un rând de orez. Apoi toarnă peste toată suprafața un sos de caise cu kirsch și maraschin, presară bucăți de picromigdale sfărâmate și pune la gura cuptorului câteva minute. Să nu se gratineze.

PIERSICILE SUB FLACĂRI

Timp de 2 secunde ții piersicile în apă fierbinte apoi le scoți și le arunci în apă înghețată.

Să le cureți de piele și să le pui imediat într'un sirop cu parfum de kirsch. Să le ții la cald.

Când servești pune piersicile într'o cratiță joasă, stropește-le cu siropul lor și toarnă deasupra kirsch încălzit și-i dă foc.

Înainte de a da foc alcoolului se poate adăuga piurea de fructe.

CUM SE PREPARĂ PERSICILE FIERTE

Să fie piersicile foarte coapte, să le arunci în apă fierbinte câteva secunde, apoi să le arunci imediat în apă înghețată. Piersica fiind coaptă, pielea i se desface numai dacă împingi cu degetul. Apoi le așezi într'o cratiță și le acoperi cu un sirop fierbinte de 28 grade.

Dacă trebuiesc servite calde le ții la căldură fără să fiarbă. Dacă trebuiesc servite rece, scoate-le din sirop și ține-le la răcoare.

PIERSICI DRĂCEȘTI

După ce ai curățat piersicile de piele pune-le să se opărească într'un sirop fierbinte și vanilat.

Apoi le acoperi cu un strat de praline pisate amestecate cu albuș de ou.

Presară zahăr pisat și pune la cuptor foarte cald să se coloreze.

Toarnă kirsch și, în momentul de a servi, dă foc. Adaugi și un sos de caise.

CIREȘILE 10 MAI

Ia cireși de cele pietroase și pune-le într'o tigaie cu 150 gr. zahăr la ½ kg. cireși.

Acoperă tigaia sau cratița, lasă să fiarbă vreo 7—8 minute, apoi amestecă 200 gr. gelatină de zmeură.

Pune cireșele în ceșcuțe, torni kirsch și-i dai foc.

Această mâncare se poate pregăti și cu vișine conservate în alcool.

XXXI. CUM SE PREGĂTESC PRĂJITURILE

CREMĂ ENGLEZĂ

800 gr. lapte, 250 gr. zahăr, 10 gălbenușuri de ouă.

Amesteci gălbenușurile cu zahărul, moaie cu laptele, trece prin strecurătoare de metal și pune la foc cu un bețișor de vanilie.

Laptele să nu dea în clocot.

CREMĂ DE PRĂJITURI

200 gr. de praf de zahăr, 12 gălbenușuri de ouă, 100 gr. făină trecută prin sită, 1 litru lapte, 1 bețișor de vanilie, puțină sare.

Amestecă ouăle, zahărul și făina, umple cu laptele în clocot. Pune vanilia și lasă să fiarbă până ce compoziția a devenit destul de deasă.

Trece prin strecurătoarea de metal. Intrebuințează crema la nevoie.

ALUATUL PENTRU BRIOȘE

Brioșele sunt acele mici prăjituri care ar fi cozonacii francezi.

Ia: 500 gr. făină trecută prin sită, 400 gr. unt, 100 gr. drojdie, 20 gr. zahăr, 8 ouă întregi.

Cu un sfert al făinei pregătește aluatul astfel: pune făina pe masă în cerc, drojdia bag-o la mijloc și moaie adăugând 50 gr. de apă caldă.

Amestecă coca și formează o minge pe care să o pui într-o cratiță cu apă caldă. Pune să crească la gura cuptorului.

Cu făina cealaltă faci iarăși un cerc pe masă și în mijloc pui: zahărul, sarea și 2 linguri de apă, untul și 5 ouă.

Amesteci energic coca și adaugi un al 6-lea ou. Amesteci mereu cu mâinile, adaugi al 7-lea ou, amesteci tot mereu mai departe și adaugi al 8-lea ou.

Coca trebuie să fie acuma făcută.

Intinzi coca pe marmoră, îi adaugi drojdia pe care o pui la mijloc și o acoperi complet. Rupe bucăți din cocă și împreunează-le iarăși amestecând cu mâinile.

Amesteci iarăși, frământă, apoi așezi bucățele într-o cratiță cu făină; acoperă cu un șervet și pune cratița la un loc cald ca' să crească aluatul.

După vreo 5 ore rupi coca în bucăți și o pui iarăși în același loc, după 4 ore rupe-o din nou și, în sfârșit, pune într'un loc răcoros. După aceia brișile pot fi mâncate.

Fără îndoială că puțină lume va fi ispitită să fabrice aceste brișe.

COCA PENTRU SAVARINĂ

Ia 500 gr. făină, 9 ouă, 100 gr. zahăr, vreo 12 gr. drojdie, 10 gr. sare, 300 gr. unt.

Pregătește aluatul întocmai ca pentru brișă cum am spus mai sus.

Frământă împreună ouăle, restul făinei și sarea. Frământă energic, adaugă untul și când amestecul este alifios, adaugă drojdia și zahărul.

Pune într'o cratiță și lasă să se odihnească timp de 3 ore. Pune într'o formă și lasă să crească coca înainte de a pune pe foc.

ALUAT ZAHARAT PENTRU PRĂJITURI

500 gr. făină, 250 gr. zahăr, 3 gălbenușuri de ouă, 250 gr. zahăr, puțină sare. Frământă bine ca toate celelalte aluaturi. Înainte de a întrebuița acest aluat lasă-l să se odihnească.

Cu acest aluat se fac prăjiturile pe care se pun fructele, precum tartele și celelalte.

COCA PENTRU FOI

Din această cocă se fac foile din care se fac unele plăcinte și alte prăjituri la fel.

500 gr. făină trecută prin sită, 500 gr. unt proaspăt, 200 gr. apă, 10 gr. sare.

Pune făina în cerc pe masă, iar în gaura din mijloc introdu sarea și apa.

Amestecă apoi făina cu apă și sarea, fă-o cocoloș și las-o să se odihnească câteva minute într'un șervet.

Apoi pune coca pe masa presărată cu făină și dă-i forma pătrată; apoi ieși untul, îl fasonezi dându-i și lui aceeași formă patrată, dar cu mult mai mică decât dimensiunile aluatului. Pui untul peste cocă și-l acoperi cu marginile aluatului ale căruia margini le ridici și le aduci peste unt, închizându-l.

Apoi apeși asupra aluatului spre a-i scădea înălțimea și-i dai forma rectangulară.

Atunci învârtești aluatul în lungimea lui de trei ori făcând un sul, apoi apeși cu vergeaua deasupra pentru ca aluatul să se prindă bine. A doua oară înfășuri aluatul iarăși de trei ori, însă în sens invers. Să se odihnească aluatul 10 minute la răcoare.

Mai învârtești de două ori și lași să se odihnească.

În sfârșit mai învârtești coca de trei ori pentru ca, în total să se facă 6 învârtituri.

Vara odihna trebuie făcută pe gheață iar iarna untul trebuie să fie prealabil muiat.

COCA PENTRU PRĂJIT

200 gr. făină trecută prin sită, 300 gr. apă, 4 ouă, 2 linguri untdelemn, 1 lingură coniac, o ciupitură sare.

Pui făina într'o cratiță și-i faci o gaură la mijloc. Pui în mijloc 4 gălbenușuri, sarea și coniacul; amestecă spre a obține un aluat alifios.

Să se odihnească vreo 3 ceasuri la un loc cald, și când vei vrea să întrebuințezi aluatul, adaugă albușurile de ouă bătute ca zăpada.

SOSUL DE CAISE

La multe pregătiri am vorbit despre sosul de caise, aci vom spune cât e de ușoară compunerea.

Ei dulceața de caise, strivești bine caisele, o amesteci cu un sirop ușor de zahăr parfumat cu kirsch sau rom și-l treci prin sită.

SOS DE SMEURĂ

Se face la fel ca sosul de caise.

SOS DE FRAGI

Se face tot ca cele de mai sus; dar mai este un mijloc. Iată-l:

Iei cam 300—400 gr. fragi de pădure și-i treci prin sită apăsându-i cu lingura de lemn. Piurea obținută astfel o amesteci cu sirop de zahăr cald la 18 grade. Pune pe foc să fiarbă câteva minute la flacără tare, apoi scoate spuma și trece prin tulpan.

În același fel se fac sosurile de zmeură, de mure, de coacăze.

OREZUL PENTRU PRĂJITURI

Am prezentat multe prăjituri unde se întrebuințează, ceea ce am numit noi „lapte cu orez“. Dar iată cum se pregătește orezul acesta,

Cureți și speli orezul, îl treci puțin în apă fiartă în clocot, îl pui într'o cratiță să fiarbă în lapte. Laptele să fie în cantitate îndoită ca orezul.

Adaugă o ciupitură de sare, puțin zahăr, unt proaspăt cât o nucă și un bețișor de vanilie. Să fiarbă înainte pe mașină, apoi pui capacul și sfârșești la cuptor.

Pentru unele întrebuințări legi cu gălbenuș de ouă.

Acest orez trebuie să fie fiert bine de tot însă bobul să rămâie întreg.

GRIȘUL PENTRU PRĂJITURI

Într'un litru de lapte care clocotește, în care ai pus zahăr și vanilie sau coajă de lămâie, toarnă în ploaie 250 gr. de griș. Adaugă unt cât o nucă și o ciupitură de sare. Amestecă cu lingura de lemn.

Acoperi, pui la cuptor jumătate de ceas și adaugi gălbenușuri de ouă.

DULCEAȚĂ DE CASTANE

Curăță de tot castanele și pune-le să fiarbă cu puțină sare. De cum s'au fiert scoate-le, scutură-le de apă și trece-le prin sită deasă.

Pune această piurea într'un vas adăugându-i o greutate egală de zahăr pisat și câteva linguri de apă. Adaugă și vanilie și pune pe foc tare amestecând mereu cu lingura de lemn. Să fiarbă vreo 5—6 minute, apoi trece combinația în borcane.

Această dulceață sau marmeladă, care se poate păstra câtva timp, se întrebuințează la fabricarea multor prăjituri.

LAPTE DE MIGDALE

Pisează 200 gr. migdale dulci și 7—8 migdale amare, adăugând, încetul cu încetul, 4—500 gr. lapte.

Treci printr'un tulpan și întrebuințează când trebuie.

SABAYONUL

La capitolul prăjiturilor am dat „Crema Sabayon“, aci dăm numai sosul ce se întrebuințează la diverse prăjituri.

200 gr. zahăr pisat, 15 ouă, 600 gr. vin alb.

Fierbe la „bain marie“, bătând mereu cu pământul.

FRANGIPANĂ

Pisează 250 gr. de migdale curățate și uscate cărora adaugi 4 ouă.

Lucrează în piuliță adăugând 250 gr. de unt, 250 gr. zahăr pisat și puțin rom.

Această compoziție trebuie bătută tare și multă vreme.

XXXII. COMPOTURILE

COMPOT DE MERE BUCĂȚI

Iei 8 mere frumoase, le cureți de coaje și de semințe și le pui în apă rece spre a nu se înegri. Pui la foc un litru de apă și adaugi 250 gr. zahăr, așezi merele și lași să fiarbă desvelit ca să nu se terciuiască. Când merele sunt fierte, scoți bucățelele în compotieră, iar siropul îl lași să mai scadă.

În acest compot se poate adăuga puțin vin și coajă de lămâie.

COMPOT DE MERE INTREGI

Cureți merele de coaje, le scoți frumos miezul cu un cuțit, le pui îndată în apă rece ca să nu se înegrească și le pui la foc, apoi le acoperi. Topește o litră sau mai mult de zahăr cu puțină apă, după cantitatea ce voiești să faci, și-l adaugi; pui câteva linguri vin alb și lași să fiarbă desvelit. Când vezi că merele s'au fiert, le scoți frumos pe compotieră, lași siropul să se îngroașe și-l torni peste mere. Când compotul se va fi răcit, pui în fiecare măr o bună linguriță de peltea de coacăze și dai la masă.

COMPOT DE PERE

Curăță vreo 10 pere, taie-le în patru, curăță-le de miez (sau lasă-le întregi de vor fi mici). Pune-le îndată ce le cureți, una câte una, în apă rece ca să nu se înegrească; topește în două pahare de apă 100 gr. de zahăr, pune-l la foc, așează în el perele și stoarce puțină zeamă de lămâie. Lasă să fiarbă încet; gata, scoate-le pe compotieră, lasă siropul să scază și toarnă-l peste el. Dacă voiești ca perele să devie roșii, nu le pune zeamă de lămâie.

COMPOT DE PERE CU VIN

Așezi perele curățate, întregi sau bucățele la foc, cu zahăr și o bucătică de scorțișoară. Când perele vor fi pe jumătate fierte, adaugă un pahar de vin bun roșu și, când vor fi de tot fierte, scoate-le pe compotieră; lasă siropul să scadă, apoi toarnă-l peste ele.

COMPOT DE GUTUI

Ia 6 gutui frumoase și aruncă-le în apă fierbinte, apoi scoate-le și pune-le în apă rece. Lasă-le câteva minute, apoi scoate-le, curăță-le de coaje, taie-le în opt de vor fi mari. Pune într'o tingire sau castron 100 gr. de zahăr, cu un pahar de apă, lasă să dea în clocote, scoate bine spuma, și așează în el bucățile de gutui. Indată ce gutuile vor fi fierte (să nu acoperi tingirea), le scoți pe compotieră, lași siropul să scază și-l torni peste bucățelele de gutui.

COMPOT DE CAISE

Pune într'o tingire 100 gr. de zahăr cu un pahar de apă; lasă să dea în clocot și scoate bine spuma. Taie vreo 12 caise în două, scoate-le sâmburele și pune-le zahăr; lași să fiarbă câteva minute, scoate-le pe compotieră, scade siropul și toarnă-l peste ele. Unii pun puțină vanilie.

COMPOT DE PIERȘICI

Iei un kg. de piersici, nu de tot coapte, le tai în două sau în patru și le scoți sâmburii. Pune într'o tingire un kg. de zahăr și o jumătate kg. de apă; lasă să fiarbă și scoate spuma, apoi așezi piersicile în acel sirop și le lași să fiarbă ca o jum. oră. Scoți piersicile pe compotieră, lași siropul să scază, adaugi vreo două linguri de kirsch și torni peste piersici.

Se poate face și ca compotul de caise.

COMPOT DE PRUNE

Pui zahărul cu apă la foc, tot măsurile de mai sus. Lași să dea în clocot, scoți spuma, așezi 500 gr. de prune, lași să fiarbă. Când sunt fierte, le scoți, lași siropul să scază și-l torni peste el.

COMPOT DE CIREȘI SAU VIȘINE

Se fac tot așa; cel de vișine se face cu zahăr mai mult.

COMPOT DE STRUGURI

Pune 1 litru de zahăr la foc cu două pahare de apă; lasă să fiarbă până ce se leagă și adaugă-i 3 litre de boabe de struguri, cărora le-ai scos semințele. Lasă să dea de vreo două ori în undă și toarnă în compotieră.

COMPOT DE CASTANE

Iei un kg. de castane, le cureți frumos de coajă și le pui să fiarbă. Până ce ele fierb, faci siropul următor: pui la foc jum. kg. de apă și jum. kg. de zahăr, lași să fiarbă până ce se leagă. Jupoi castanele fierte de piețița subțire, băgând de seamă ca să nu le fărâmi, și le așezi în

acel sirop; adaugi un păhăruț de rom, o bucățică de vanilie și lași să stea câtva acoperit pe marginea mașinii, ca siropul să poată pătrunde în castane.

Unii, în loc de rom, pun kirsch.

COMPOT MERINGAT

Ia 2 kg. de mere, curăță-le, taie-le.

Pune-le într'o cratiță cu 50 gr. apă și 100 gr. zahăr.

Fierbe 25 minute și bate mereu cu un pământuf.

Ia 4 albușuri de ouă, bate-le până ce se fac spumă foarte tare, amestecă 60 gr. zahăr pisat. Din acest albuș ia grămezi cât de mari dorești și așează-le, din distanță în distanță, peste compot. La cuptor 5 minute.

Se poate face ca orice compot.

COMPOT DE FRUCTE USCATE

Ia 250 gr. de fructe: mere, pere, caise, prune, smochine sau piersici (unul din ele), spală-le de două-trei ori în apă caldă, apoi acopere-le cu apă fierbinte și lasă-le ca să se umfle 12 ore. După acest timp adaugi 100 gr. zahăr sau chiar mai mult. Să fiarbă o jumătate oră până ce se umflă fructele.

COMPOT DE PERE CU VIN

Pune într'o cratiță vin roșu și apă pe jumătate, împreună 900 sau 1000 gr., 250 gr. zahăr, un bastonaș de scorțișoară și miezul tăiat bucăți a unei jumătăți de lămâie. Să fiarbă și să scadă. Apoi adaugi bucăți de pere, câte vrei. Să fiarbă jumătate oră. Pune pe ghiață și apoi servește întotdeauna foarte rece.

PIERSICI CU FRIȘCĂ

Curăță, taie piersicile în patru bucăți și fierbe-le într'un sirop subțire de zahăr cu vanilie. Apoi așează-le, după ce s'au făcut, într'un castron făcând coroană, toarnă deasupra siropul în care au fiert, apoi la mijloc o piurea de căpșuni, fragi sau alt fruct. Aceste fructe să fie ușor fierte în apă zaharată, trecută prin sită și stropite apoi cu kirsch.

XXXIII. ÎNGHEȚATELE

ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

Pune într'o tingire sau cratiță bine smălțuită, un litru de lapte și o jumătate baston de vanilie, 375 gr. de zahăr, 7 gălbenușuri de ouă. Amestecă totul, pune la foc și amestecă mereu cu o lingură de lemn, ca să nu se taie, până începe a se îngroșa (când începe să facă bobite pe deasupra, deșart-o în castron); lasă să se răcească, pune în sorbetieră, acoperă cu capacul ei (să nu o umpli). Așezi sorbetiera într'un ciubăr cu ghiață și sare și începi a învărti. După 10 minute, descoperi sorbetiera și deslipești cu o lopățică de lemn, crema care începe a se lipi de pereții sorbetierei; scutură puțin, acoperă, lasă să stea câteva minute, învârtește iar 10 minute, descoperă, deslipește, scutură, acoperă iarăși și urmează astfel până ce toată crema (sau siropul) se va fi prins.

Pe când faci această operație, trebuie să ai grije de a scoate cepul dela ciubăraș ca să curgă apa și să adaugi ghiață tăiată bucățele și sare. Când înghețata este gata, scoți iarăși toată apa din ciubăr, acoperi toată sorbetiera cu ghiață, scoți fașa din mijlocul vasului ce conține înghețata, acoperi cu un șervet și o lași la un loc răcoros, până ce o dai la masă.

ÎNGHEȚATĂ DE PORTOCAL

Pune la o tingire 500 gr. de zahăr și un pahar de apă, pune să fiarbă, spumează bine, și scoate dela foc. Mai pune încă un pahar de apă și zeama dela trei portocale, dela trei lămâi și coaja rasă dela trei portocale; lasă să stea un ceas, apoi treci printr'o sită subțire și pui într'o sorbetieră. Urmează cum s'a explicat la înghețată de vanilie.

ÎNGHEȚATĂ DE LĂMÂIE

Se face ca cea de portocale; atât numai că, în loc de a pune zeama dela trei portocale și dela trei lămâi și coaje de portocale, se pune coaja dela trei lămâi și zeama dela 6 lămâi.

ÎNGHEȚATĂ DE COACĂZE

Pui la tingire 500 gr. de zahăr cu un pahar de apă. Pune să fiarbă și scoate bine spuma; scoate dela foc și lasă să se răcească, apoi adaugă-i 150 gr. de zeamă de coacăze bine strecurată, pune în sorbetieră (să nu o umpli) și procedează cum s'a spus mai sus.

INGHEȚATĂ DE SMEURĂ

Se face ca cea de coacăze; numai atât că, în loc de 150 gr. de zeamă de coacăze, pui jumătate de zeamă de smeură și jumătate zeamă de coacăze.

INGHEȚATĂ DE FRAGI

Se face ca cea de smeură; atât numai că, în loc de a pune 150 gr. de zeamă de fragi, pui jumătate de fragi și jumătate de coacăze.

Dacă voiești să dai înghețata întreagă la masă, când e gata, o scoți din sorbetieră, o îndeși bine cu o lingură într'o formă și o lași în gheață până la minutul de a o da la masă, apoi înmoi forma o jum. de minut în apă fierbinte și o răstorni pe farfurie.

Voind s'o faci cu diferite gusturi, spre exemplu vanilie și fragi, faci înghețată în două sorbetiere, și apoi așezând în formă, pui rânduri, rânduri, după plac.

INGHEȚATĂ DE CAFEĂ SAU CIOCOLATĂ

Se face ca cea de vanilie. Faci mai întâiu crema, atât numai că nu o lași să se îngroașe ca pentru prăjitură.

INGHEȚATĂ DE VIȘINE

Se face ca cea de coacăze.

XXXIV. MARMELADE, SIROPURI, ȘERBETURI ȘI BOMBE

M A R M E L A D E

MARMELADĂ DE PORTOCALE

Ia portocale de cele de dulceață care au coajă groasă și pune-le în apă în clocot; pune-le să fiarbă până ce un ac cu gămălie va pătrunde ușor prin coajă.

Scoate-le și ține-le timp de 2 zile în apă rece.

Atunci scoate-le, taie-le în patru, aruncă semințele și firele albe din mijloc, apoi taie-le în felii subțiri dimpreună cu coaja.

Intr'o cratiță pune zahăr de aceeași greutate cu portocalele, pune 2 pahare de apă de fiecare kg. de zahăr. Să fiarbă tare, scoate spuma și adaugă portocalele. Să fiarbă domol un ceas.

Pune în borcane.

PASTĂ DE GUTUI

Ștergeți gutuile fără a le curăți și tăiați-le în bucăți; puneți-le pe foc cu atâta apă ca să le acopere tocmai. Să fiarbă până ce se moaie. Scuturați-le de apă, striviți-le cu o lingură și treceți-le prin sită.

Fierbeți apoi această piurea cu zahăr pisat în cantitate care să fie pe jumătatea piurelei. Să fiarbă pe foc domol până ce piureaua s'a întărit atât încât dacă tragi o dungă prin mijlocul ei să se despartă încât să vezi fundul cratiței, fără a se mai împreuna. Cât timp fierbe, să stai lângă cratiță și să amesteci mereu pentru ca pasta să nu se prindă.

O scoți, o întinzi pe o farfurie sau o tavă unde ai presărat zahăr. O netezești cu cuțitul și o lași timp de 24 ore. Apoi o întorci ca să se usuce.

Tai pasta în bucățele, le presari cu zahăr, le desparți cu bucățele de hârtie și le așezi într'o cutie.

MARMELADĂ DE DOVLEAC

Pune un kg. de dovleac fără coajă, semințe și firele din mijloc și aceeași greutate de zahăr, cât și o lămâie. Taie dovleacul în bucățele mici și pune-le într'o cratiță cu apă rece. Pune pe foc să fiarbă tare

până ce dovleacul se va strivi ușor. Scoate bucățile, scurge-le de apă, apoi pune-le iarăși pe foc cu zahărul și lămâia tăiată în felii subțiri dar necurățată de coajă. Să fiarbă.

Pune în borcane.

MARMELADĂ DE „GRAPPE-FRUIT”

Acestea sunt acele portocale mari pe care le vedem iarna.

Spală-le, taie-le, scoate-le inima și semințele, lasă-le coaja, taie-le în felii foarte subțiri, acopere-le de apă: 4 litri pentru 1½ kg. de fructe. Să stea în apă 24 ore. Apoi aruncă apa, pune în loc aceeași cantitate de apă proaspătă și pune să fiarbă până ce bucățelele s’au muiat. Mai lasă în apă 24 ore. Atunci adaugi zahăr cristalizat în cantitate egală cu fructul. Pune la fiert până ce s’a întărit ca gelatina. Pune în borcane.

MARMELADĂ DE CAISE

Ia caise coapte, scoate-le sâmburii și petele de pe piele, taie-le în două și pune-le la foc cu zahăr. Câte 1 kg., zahărul și poamele. Amestecă mereu cu o lingură de lemn, având grijă a trece cu lingura pe tot fundul tingirii ca să nu se lipească. Să fiarbă până la 20 minute. În timpul acesta spargi sâmburii, îi cureți de piele și îi pui în magiun 2 minute înainte de a-l lua de pe foc.

MARMELADĂ DE PRUNE (REINE-CLAUDE)

Se face ca aceea de caise, atât numai că nu se adaugă sâmburii.

MARMELADĂ DE BURGUNDIA

Iei 4 kg. de must dulce, îl pui la foc și-l lași să fiarbă până ce scade pe jumătate. Trebuie să-i scoți spuma și să amesteci din când în când. Ia 250 gr. pere curățate și tăiate în patru, 250 gr. gutui tăiate felii dar necurățate de coajă, o jumătate kg. de piersici tăiate în două necurățate de piele. Pui toate aceste fructe în mustul fiert, puțină scorțișoară și lași să fiarbă până ce va scade cam a treia parte. Se poate adăuga mai mult zahăr, dacă e dorința.

SIROPURILE

SIROP DE COACĂZE

Sdrobește două părți de coacăze și una de vișine; pune-le într’un ceanac și lasă-le la răcoare 24 de ore, apoi treci totul prin sită, sdrobînd bine poamele cu mâna ca să treacă toată zeama. Măsoară acea zeamă și pune la foc într’o tingire, amestecând cu lingura ca să se topească zahărul. Când va începe să fiarbă, lasă-l să dea de vreo patru ori în clocot. Scoate-l dela foc, scoate-i bine spuma, lasă-l să se răcorească puțin și pune-l în sticle.

A doua zi, astupă bine sticlele și le pune la un loc răcoros.

SIROP DE SMEURĂ CU COACĂZE

Se face ca cel de sus, atât numai că adaugi coacăzelor și vișinilor un sfert de smeură.

SIROP DE VIȘINE

Se face ca cel de coacăze, însă nu se amestecă cu nicio altă poamă.

SIROP DE MIGDALE

Pune pe foc într'un castron smălțuit 500 gr. de zahăr cu un pahar de apă; lasă să dea de vreo 5 ori în clocot, apoi lasă să se răcească; în urmă pune în el coaja dela 6 portocale și dela trei lămâi. Acoperă și lasă să se plămădească 24 de ore. După aceea, adaugă-i un pahar cu apă, zeama portocalelor și a lămâilor; treci totul printr'un tulpan și pune-le într'un castron cu un kg. și jum. de zahăr tăiat bucățele. Lasă la căldură până ce zahărul se va fi topit de tot, pune să fiarbă până ce siropul va ajunge la 32 de grade; lasă să se răcească puțin și pune-l în sticle.

Cântărește un kg. și 250 gr. apă, două kg. 500 gr. de zahăr (nu amesteca). Ia 750 gr. de migdale dulci și 125 gr. de migdale amare; aruncă-le în apă fiartă, scoate-le coaja, apoi pune-le în apă rece. Scoate-le, șterge-le bine și pisează-le câte puțin deodată; stropește-le cu puțină apă de flori ca să nu scoată unt. Când migdalele vor fi toate bine pisate, amestecă-le cu jumătate și mai bine din apa măsurată; apoi strecoari migdalele printr'o otreapă foarte deasă și strângi cât se poate de bine, ca să iasă toată zeama. Pune iar migdalele în piuliță, pisează-le iarăși, adăugând bucățele de zahăr, și apoi, puțin câte puțin, restul apei măsurată; treci iarăși totul prin otreapă și amesteci zeama a doua cu cea dintâi.

Pune restul zahărului pe foc cu puțină apă, lasă-l să dea în urdă, scoate-i spuma și ia-l dela foc; adaugă o jum. pahar de apă de flori. Lasă să se răcească, amestecă totul și pune în sticle.

ȘERBETURI

ȘERBET DE PORTOCAL

Golește portocalele cu o linguriță mică așa încât să rămâie intacte cele două jumătăți ale coajei. Storce zeama.

În altă parte faci un sirop fierbinte 500 gr. zahăr în 250 gr. apă. Pentru un litru de sirop trebuie să ai un pahar de zeamă de portocale. După ce ai amestecat siropul cu zeama de portocale, pui acest amestec în cojile de portocale și le îngheți în sorbetiere speciale.

ȘERBET CU ȘAMPANIE ȘI FRAGI

Intr'o șerbetieră pui 500 gr. sirop de zahăr și conținutul unei sticle de șampanie. Să se înghețe pe trei sferturi, adaugi apoi o ceașcă de zeamă de fragi și un pumn de fragi întregi.

Lași să se înghețe de tot și servești în cupe sau pahare.

ȘERBET CU FRUCTE

Faci un sirop cu orice fructe, poți amesteca chiar unele din ele dacă se potrivesc gustul lor. Apoi pui în șerbetieră, îngheți siropul și-l servești în pahare, cești sau cupe.

ȘERBET CU KIRSCH

Pune în șerbetieră sirop de zahăr și vin alb în părți egale. Adaugă un pahar de zeamă de lămâie trecută prin sită. Amestecă bine și lasă să se înghețe. Când zeama a început să se prindă pune un albuș de ou bătut ca zăpada. Să lași să se înghețe mai departe. Când este să servești torni un păhăruț de kirsch. Amestecă încet cu lopățica aparatului și servește în cupe.

B O M B E L E

Bombele se fac astfel: Mai întâi pregătești o înghețată oarecare de portocale, de lămâie, de vanilie, etc. Ai o formă specială pentru bombe așezată în ghiață, în fundul acestei forme și de jur-împrejur pe pereți așezi înghețată de grosimea potrivită cu mărimea formei. În locul rămas liber la mijloc pui compoziția din care dorești să fie bomba.

Apoi pui deasupra o coală de hârtie albă și pui capacul formei; să fie închis ermetic. Lași 2 ore în ghiață.

Când este să servești, scoți forma din ghiață, o speli cu apă rece apoi o moi în apă caldă.

O ștergi și scoți bomba pe un șervet.

BOMBA MEA IUBITĂ

Imbraci forma pe dinăuntru cu înghețată de vanilie, în mijloc pui o spumă de caise parfumată cu rom.

BOMBA MONTE-CARLO

Imbraci forma cu înghețată de vanilie, iar mijlocul îl umpli cu spumă de fragi.

BOMBA FETITEI

Imbraci forma cu înghețată de ciocolată, iar mijlocul umplut cu spumă de vanilie.

BOMBA ALHAMBRA

Forma căptușită cu înghețată de vanilie, iar mijlocul plin cu spumă de fragi.

BOMBA SPANIOLĂ

Imbraci forma cu înghețată de caise, iar în mijloc pui spumă de mandarine.

BOMBA EGIPTIANEI

Căptușești interiorul cu înghețată de fragi, iar mijlocul umplut cu o spumă cu kirsch și maraschin.

BOMBA BUCĂTARULUI CAREME

Cămașa înghețată de vanilie și fisticuri, iar mijlocul spumă cu mandarine.

BOMBA AMERICANĂ

Cămașa înghețată de mandarine, mijlocul spumă de fragi.

BOMBA BRASILIANĂ

Cămașa înghețată de fragi, mijlocul spumă de ananas.

BOMBA CATERINA DE MEDICIS

Cămașa înghețată de fragi, mijlocul spumă cu kirsch, amestecată cu fructe zaharate.

BOMBA TALLEYRAND

Cămașa înghețată de zahăr ars, interiorul spumă de vanilie garnisită cu pișcoturi muiate în lichior.

BOMBA MILANEZĂ

Inghețată de cafea, interiorul cremă Chantilly.

BOMBA CAISELOR

Cămașa înghețată de caise, interiorul spumă de caise garnisită cu marmeladă de caise.

BOMBA OMULUI CU CHEF

Cămașa înghețată de mandarine, mijlocul spumă cu un lichior oarecare.

BOMBA MADELEINEI

Inghețată de ciocolată iar mijlocul spumă cu fisticuri.

BOMBA AMERICA DE SUD.

Inghețată de praline, mijlocul spumă cu kirsch și fructe zaharate.

N. B. La capitolul 29 se arată cum se fac spumele.

XXXV. DIFERITE BĂUTURI

CAFEA ÎNGHEȚATĂ (Café-glacé)

Toarnă cu picătura 750 gr. de apă fierbinte peste 300 gr. cafea măcinată atunci. Pune această cafea într'o cratiță cu 600 gr. zahăr bucăți; așteaptă să se topească zahărul și să se răcească cafeaua.

Când s'a răcit adaugă un litru de lapte fierț parfumat cu vanilie, dar să fie rece de tot; mai amestecă și 500 gr. smântână foarte proaspătă și rece.

Pui în formă de înghețată și îngheți.

CAFEA NEAGRĂ LA GHIȚĂ

Fă o cafea neagră cam tare și cu puțin zahăr, pune-o în forma de înghețată cât poți.

PORTOCALADĂ

Ca să faci un litru de portocaladă, (orangeade), storci 4 portocale și o lămâie, adaugi 250 gr. de sirop, miezul unei portocale; apoi adaugă atâta apă cât trebuie ca să completezi litrul de lichid.

Trece prin sită, pune într'o sticlă și așează-o într'un vas cu apă înghețată.

LIMONADĂ

Se procedează la fel cu deosebirea că portocalele sunt înlocuite cu lămâi.

PUNCIU ROMAN

Pregătește un sorbet de lămâie, adăugându-i zeama dela 2 portocale pentru fiecare litru de punciu cât și 100 gr. rom. Pune compoziția în sorbetieră și pune-o la gheață frecând-o bine; îi adaugi vreo 6 linguri de meringă italiană învârtind mereu pentru ca punciu să fie spumos.

Servește în pahare unde adaugi o lingură plină de rom bătrân.

CIOCOLATĂ INGHEȚATĂ

Intr'un litru de sirop pui 100 gr. de ciocolată subțiată în apă.

Pune într'o sorbetieră la gheață și, când începe să se prindă înghețata, arunci deasupra câteva linguri de apă. Lași să înghețe fără a mai mișca sorbetiera.

PUNCIUL CU VIN ȘI CONIAC

Pune într'o cratiță un litru de vin dulceag, 200 gr. zahăr bucăți și miezul unei lămâi legată cu un cuișor. Să se topească zahărul; pune pe foc vinul până se acopere de o ușoară spumă albă, după aceea toarnă-l într'o oală de punciu scoțând lămâia și cuișorul.

Adaugă 250 gr. de coniac înfierbântat, dă-i foc și lasă-l să ardă până se stinge.

Servește, cu felii de lămâi, în pahare.

PUNCIU CU CEAI

Scoate miezul unei portocale și miezul unei lămâi, pune-le într'un bol, presară-le cu zahăr, să stea așa 15 minute, apoi toarnă peste ele un pahar de apă caldă.

Peste 500 gr. bucăți de zahăr toarnă apă rece într'un vas de aramă sau de argint, toarnă zeama lăsată de portocală și de lămâie, toarnă o jumătate sticlă de coniac, pune pe foc și aprinde lichidul cu un chibrit. Când s'a stins adaugă infuzia miezurilor de portocală și lămâie trecută prin strecurătoarea de metal, cât și 500 gr. de ceai fierț atunci.

Cine dorește ca punciu să nu fie prea tare poate spori cantitatea ceaiului.

VIN CALD

Toarnă peste 200 gr. bucăți de zahăr, o sticlă de vin negru într'un vas de aramă. Lasă să se topească zahărul. Mai pune miezul unei lămâi, puțină scorțișoară, o cuișoară. Pune vinul pe foc până ce i-a ieșit o spumă albă și trece-l prin strecurătoarea de metal.

În fiecare pahar o feliuță de lămâie.

VIN CALD CU PORTOCAL

Toarnă apă fierbinte peste zahăr. Adaugă miezul a 2 portocale și lasă așa câteva minute.

Scoate atunci portocalele și toarnă o sticlă de vin negru încălzit bine.

Servește cu câte o feliuță de portocală în fiecare pahar.

VIN FRANȚUZESC

Topește 250 gr. zahăr în puțină apă. Apoi toarnă și vin negru de Odobește sau de Nicorești, adaugă și felii subțiri ale unei lămâi fără semințe.

Amestecă bine cu o lingură și servește în pahare cu o felie de lămâie.

VIN CU SCORTIȘOARĂ

Pui pe foc vin negru cu scorțișoară; când începe clocotul pui zahăr cât vrei. Servește foarte cald.

VINUL BISCHOF

Fierbi miezul unei lămâi într'un pahar de kirsch; când s'a parfumat bine trece-l în 2 litri de vin de orice culoare; în acest vin să fi topit 500 gr. zahăr. Pune în cupe sau pahare, introdu în aceste cupe bucăți de gheață. Dacă mai trebuie mai poți adăuga zahăr sau kirsch potrivit gustului.

GROGUL ENGLEZ

O băutură veche a marinei engleze.

Amesteci o treime rachiu și două treimi apă. Pui în pahare cu zahăr și felii de lămâie. Pui rachiul și umpli cu apă caldă.

GROGUL AMERICAN

Câte 250 gr.: coniac, rom, sirop de zahăr, ceaiu tare. Adaugă un pahar Madera cu curacao pentru fiecare litru de amestec. Pune apă fierbinte cât dorești și servește cu felii de lămâie.

LAPTE DE PASĂRE

Intr'un bol bate un gălbenuș de ou cu 2 lingurițe de zahăr pisat. Când amestecul s'a albit bine, toarnă apă fierbinte. Adaugă rom sau apă de flori.

PUNCIUL MARCHIZEI

Pune pe foc un litru de vin alb dulceag cu 250 gr. zahăr, miezul unei lămâi și 2 cuișoare. Când a început să apară o spumă albă pe deasupra, trage cratița de pe foc și adaugă un pahar de coniac fierbinte. Aprinde cu un chibrit.

Scoate cuișoarele și miezul lămâiei și servește în pahare cu feliuțe de lămâie.

COCHTAIL APERITIV

Intr'un bol pus pe gheață se toarnă următoarele băuturi alcoolice: vin, whisky, vermut, coniac, curacao, rom, vin de porto, maraschin, o băutură numită angosturo, miezul de lămâie și puțin zahăr. Acest amestec, ori se pune într'o căldare cu gheață, ori în fiecare pahar, se pune gheață pisată.

CUPA CU ȘAMPANIE

Intr'un castron toarnă: jumătate pahar de lichior curaçao, un pahar și un sfert de coniac, 1 pahar și jumătate de vin negru vechiu, trei sferturi de pahar de lichior sartreusă galbenă, o jumătate lămâie tăiată în felii, o sticlă de apă gazoasă. Să stea astfel 2 ore.

Treci încet lichidul într'un bol de cristal (o cană) fără să treacă și depozitul. Toarnă o sticlă și jumătate de șampanie dulce și o cantitate de fragi sau alte fructe ale anului. Pune să stea la ghiață.

XXXVI. DULCETURILE

DULCETURILE ROMÂNEȘTI

DULCETURILE FRANCEZE

DESPRE DULCETURILE ROMÂNEȘTI

De obicei se întrebuintează 3 părți de apă la 4 părți de zahăr, și dacă zahărul nu pare a fi tocmai curat, se clarifică punând într'însul, când fierbe, un albuș de ou; trebuie să dea de vreo două-trei ori în clocot. Scoți dela foc și strecuri prin tulpă. Așezi iarăși tîngirea curățată la foc, lași să fiarbă pe un foc iute pînă se leagă bine zahărul. Scoți tîngirea ca să stea din fiert și așezi poamele; în modul acesta ele nu se terciuiesc.

Pentru unele fructe, zahărul trebuie să fie mai puțin legat; în acest caz se pune apă cât zahăr. Când e aproape legată, gata de dat jos, se adaugă zeama dela o jumătate lămâie, se lasă să clocote odată și se dă jos.

Înainte de a turna dulceața în borcane, nu e rău să afumi borcanele cu zahăr ars.

De obicei se pune apă de flori în dulceturi odată cu poamele, după ce s'a legat zahărul.

Borcanele cu dulceață nu se vor acoperi cât e caldă dulceața.

DULCEATĂ DE FOI DE TRANDAFIR

Alegi din trandafiri o litră de foi, cele mai frumoase și roșii; le tai jos partea gălbuie. Toate foile celelalte mai urîte și mai veștede, le cureți, le scuturi bine de semințe (foile trebuie să fie un kg.). Le pui la foc cu un litru de apă fierbinte și le lași să fiarbă pînă ce se moaie foile, apoi scoți tîngirea dela foc, o acoperi cu un tulpă ud și lași să se răcească. În urmă strecuri prin tulpă, storcînd bine ca să iasă tot sucul foilor. Pisezi un kg. și o litră de zahăr, îl cerni, îl freci binișor cu litra de foi alese; pui în tîngire, torni 1 kg. de zeamă scoasă din foile fierte și pui pe un foc lin pînă se va topi zahărul. Apoi ațâți focul, pui o lingură de zeamă de lămâie și lași să fiarbă iute pînă ce se leagă. Încerci într'o farfurioară ținută pe apă rece și când este legată deajuns, o torni în borcan. Lași să se răcească, acoperi borcanul, faci vreo două-trei găurele cu un ac pe hîrtia cu care acoperi și pui borcanul la un loc răcoros.

ȘERBET DE TRANDAFIRI

Iei un kg. de foi de trandafiri, bine curățate, și le opărești cu o litră de apă fierbinte. Lași la o parte să se moaie bine foile, apoi le strecoari printr'un tulpă, storcând bine ca să iasă tot sucul foilor. Pisezi un kg. de zahăr, torni litra de zeamă strecurată peste el; îl pui la un foc foarte potolit până ce se topește, apoi ațâți focul ca să fiarbă iute. Pui o lingură de zeamă de lămâie, mai lasă să dea în clocot și începi a încerca zahărul în modul următor: Ai într'un pahar apă foarte rece, arunci în ea puțin din siropul de pe foc, și îl iei în degete; dacă poți să-l faci cocoloș ca o bobită de mazăre, dulceața este destul de legată. Atunci o scoți dela foc, o lași să se răcească până ce poți să ții degetul în ea; apoi începi să o freci cu un făcăleț, turnând, puțin câte puțin, zeamă de lămâie (o lingură) sau sare de lămâie topită în puțin sirop scos înainte de a începe a o freca. Când dulceața a devenit ca o alifie, o așezi în borcan sau în chisele.

DULCEAȚĂ DE SMEURĂ

Fierbi un kg. de zahăr cu 3 litri de apă; când zahărul începe a se lega, pui în el, ca să nu se zaharisească, zeamă dela o jumătate de lămâie. Când zahărul este bine legat, îl dai jos de pe foc ca să stea din fiert și-i pui o jum. kg. de smeură bine curățată. Pui iarăși tingirea la foc, ațâți focul ca să fiarbă iute, lași să fiarbă, încerci cu lingurița într'o farfurioară subțire ținută pe apă rece și când vezi că este legată îndeajuns, o scoți dela foc și o torni în borcan.

ȘERBET DE SMEURĂ

Storci smeura ca să faci o litră de zeamă; pisezi un kg. de zahăr, torni litra de zeamă peste el; îl pui la un foc foarte potolit până ce se topește zahărul, apoi ațâți focul și lași să fiarbă; pui o lingură de zeamă de lămâie. Incerci ca la șerbetul de trandafiri; când zahărul este legat cât trebuie, dai tingirea jos, lași să se răcească până ce poți ține degetul și apoi freci cu un făcăleț până ce se face ca alifia. Pui în borcan.

DULCEAȚĂ DE COACĂZE

Cureți de sâmburi coacăze mari, să ai un pahar de o litră plin, pentru un kg. de zahăr. Pui zahărul la foc cu trei litre de apă. De nu va fi zahărul curat, îl clarifici cum s'a spus la început (despre dulceturi); îl lași să fiarbă, pui zeama dela o jumătate lămâie, îl legi bine. Când ai încercat cu farfurioara și știi că zahărul este legat cât trebuie, îl dai jos dela foc și arunci într'însul litra de coacăze curățate, pui iar pe un foc iute. Când este aproape gata, pui puțină vanilie, lași să se lege, scoți dela foc și așezi în borcane.

Această dulceață este foarte bună, dacă îi adăugăm, când fierbe zahărul, puțină zeamă de smeură.

ȘERBET DE COACĂZE

Se face ca cel de smeură. Ii poți amesteca puțină zeamă de smeură.

DULCEAȚĂ DE VIȘINE

Trebue curățate vișinile de sâmburi; să fie 4 pahare pline pentru un kg. de zahăr. Zahărul se pisează și se pune în tingire cu vișinile; lași pe un foc potolit până ce se topește bine, apoi ațâți focul ca să fiarbă iute până ce se leagă. Se poate pune puțină zeamă de lămâie ca să nu se zaharisească, mai ales de vor fi vișinile dulci. Se poate face și în modul următor:

Pui 1 kg. de zahăr la foc cu 3 litri de apă, lași să se lege, punând puțină zeamă de lămâie ca să nu se zaharisească zahărul; când zahărul este bine legat, dai tingirea la o parte și pui vișinele curățate. Pui iarăși la foc, îl ațâți ca să fiarbă iute, legi și scoți dulceața într'un castron până a doua zi, apoi o pui în borcan.

ȘERBET DE VIȘINE

Se face ca și cel de coacăze.

DULCEAȚĂ DE FRAGI SAU CĂPȘUNI

Cureți și alegi o jumătate kg. de fragi sau de căpșuni; le așezi într'o sită, și pui sita într'un ceanac mare în care se află apă de var bine strecurată.

Trebue ca fragii să fie bine scăldați în această apă și să stea în ea ca vreo treizeci de minute. În timpul acesta legi un kg. de zahăr clarificat, cu un litru de apă. După ce au stat fragii în apă de var, scoți sita din ceanac și torni apă curată multică peste fragi ca să se spele; lași să se scurgă bine de apă, scuturând binișor sita și când zahărul este bine legat, dai jos tingirea după foc, pui fragii, o așezi iar pe foc, îl ațâți ca să fiarbă iute; când zahărul va fi aproape legat, pui puțină zeamă de lămâie și puțină vanilie. Legată dulceața cât trebue, se toarnă în borcan.

ȘERBET DE FRAGI

Se face ca și cel de smeură.

DULCEAȚĂ DE CAISE VERZI

Iei o sută de caise verzi, le înțepi în toate părțile cu un ac gros; le arunci în apă rece una câte una, îndată ce le înțepi. Apoi le legi într'un tulpan și le înmoi de 3 ori în apă clocotindă. În această apă trebue să legi într'un tulpan puțină cenușe ca să rămâie caisele verzi. În urmă torni caisele pe o sită ca să se scurgă apa din ele, scuturi

sita. Legi un kg. de zahăr cu 3 litri de apă, îl clarifici cu albuș de ou și cu puțină lămâie, îl strecoți și când zahărul este bine legat pui poamele în el. Ațâți focul ca să fiarbă iute, mai pui puțină zeamă de lămâie, puțină vanilie, legi bine și torni în borcane.

DULCEAȚĂ DE CAISE COAPTE SAU ZARZĂRE

Cureți caisele de coaje și le pui îndată în apă de var, fără să le despici. Trebuie să fie scăldate în această apă. Le lași o jumătate de oră, apoi le speli cu apă limpede, și le așezi pe o sită ca să se scurgă bine apa; le despinteci, le scoți sâmburii și le pui în zahărul bine legat: trei litre de poame pentru un kg. de zahăr. Zahărul îl fierbi cu trei litre de apă. Dacă voiești, poți pune sâmburii în ea când o scoți dela foc. În dulceață, care o faci ca să o ții de iarnă, e mai bine să nu pui sâmburi. Puțină vanilie nu strică.

ȘERBET DE CAISE

Iei cojile dela caisele de mai sus, le mai adaugi un kg. de caise necurățate, sâmburii îi spargi, îi cureți de coaja cea lemnoasă. Toate acestea le pisezi într'o piuliță și le pui la foc cu un kg. de apă; lași să fiarbă până ce scade pe jumătate. Scoți dela foc, strecoți printr'un tulpă și cu un litru din acea zeamă, faci șerbetul cum se fac celelalte șerbeturi.

DULCEAȚĂ DE PORTOCALÉ BUCĂȚI

Iei cinci portocale, le ții câteva ceasuri în apă rece, apoi le razi coaja ușor pe răzătoare și le pui să fiarbă până ce se vor muia bine, apoi le scoți, le lași să se răcească. Le tai bucăți pe o farfurie ca să nu piarză zeama ce curge din ele tăindu-le; le cureți de sâmburi și de coaja tare ce este pe vârful portocalei. Pisezi un kg. de zahăr și-l așezi în tingire, rânduri-rânduri, cu bucățile de portocală; torni zeama ce-a curs din ele și mai adaugi o lingură de apă. Apoi pui tingirea pe un foc foarte potolit până ce se topește zahărul, fierț, în urmă ațâți focul ca să fiarbă iute, pui zeama dela o jumătate lămâie; încerci mereu ca să se lege iute, și când este legată torni dulceața în borcane.

Se poate face ca și celelalte dulcețuri, adică după ce ai fierț portocalele, în loc să le pui la foc cu zahărul pisat, legi zahărul cu trei litre de apă, pui bucățelele în zahărul legat și lași iarăși să fiarbă pe un foc iute până ce se leagă.

DULCEAȚĂ DE COJI DE PORTOCALÉ

Fierbe bine cojile dela 6 portocale de Jafa, apoi le tai bucăți după plac. Fierbi un kg. de zahăr cu trei litre de apă și zeama dela o jumătate lămâie; când zahărul este legat, pui bucățelele de coajă. Mai lași să dea în clocot, încerci și scoți dela foc. Dacă cumva zahărul este murdar, se clarifică ca pentru orice dulceață.

Dacă voiești ca cojile să aibă forma melcului, atunci le tai în felii lungi nefierte, le răsucești cu degetele, le înșiri pe o ață, le pui într'un tulpă și le bagi în apă să fiarbă; le lași să fiarbă bine, apoi le scoți pe o sită ca să se scurgă și când zahărul este legat le pui în el. Celui care îi place ca gustul de portocală să fie bine pronunțat, poate lua o litră din apa în care a fiert cojile și două litre apă curată, ca să fiarbă zahărul.

DULCEAȚĂ DE MIEZ DE PORTOCAL

Legi un kg. de zahăr cu trei litre de apă. Cureți 10 portocale mari sau 12 mici, nu numai de coaja groasă, ci chiar de cea subțire; scoți semințele. Pui într'un tulpă ca să se scurgă zeama ce a curs curățindu-le, o torni în zahărul legat, torni și zeama dela o lămâie, lași să dea de vreo câteva ori în clocot. Dai jos de pe foc, pui miez de portocală curățat, pui iară tingirea pe un foc iute să mai clocotească de vreo câteva ori; încerci mereu și, legată cât trebuie, o scoți dela foc și o torni în borcan.

ȘERBET DE PORTOCAL

Pisezi cu semințe cu tot două portocale într'o piuliță de piatră, torni peste ele un litru de apă și amesteci bine. În această amestecătură topești un kg. de zahăr, pui la foc și clarifici cu un albuș de ou. Strecori printr'un tulpă și pui iar la foc. Razi coaja subțire de pe deasupra dela trei portocale și o pui în zahărul ce fierbe; lași să dea câteva clocote și strecuri iarăși, apoi pui tingirea pe un foc iute până ce se leagă ca pentru oricare șerbet, și cobori tingirea; lași să se răcească până ce poți ține degetul și o iei la frecat. După ce s'a tăiat coarda, adaugi puțină zeamă de lămâie.

DULCEAȚĂ DE CHITRĂ RASĂ

Cureți chitra de pielea galbenă, după ce ai ținut-o în apă câțva și o razi pe răzătoarea făcută într'adins pentru această operație până ce dai de miez. Cântărește dintr'însa o litră. Pui la foc un kg. de zahăr cu 3 litre de apă, îl topești, îl clarifici și îl strecuri. Speli bine tingirea de spuma zaharisită ce se depune pe margini; torni zahăr clarificat în ea, pui o litră de chitră rasă, storci zeama de lămâie (jumătate) și legi. Această dulceață nu trebuie să fie prea mult legată. Când dai jos tingirea, torni în ea vreo 12 picături de apă de flori, o acoperi cu un șervet curat, și, după câteva minute, o torni în borcan.

DULCEAȚĂ DE CHITRĂ BUCĂȚI

După ce ai lăsat chitra vreo 12 ore în apă rece, o cureți de coaja subțire galbenă și o tai bucăți (cât o nucă potrivită). Umpli cu bucăți o farfurie adâncă, să fie cu vârf, le pui într'un tulpă și le fierbi bine. Iei un litru din apa în care a stat chitra, o torni peste un kg. de zahăr și o pui la foc; când zahărul s'a legat bine, pui bucățile fierte și svântate. Lași să fiarbă până ce se leagă cât trebuie, dai jos tingirea, pui apă de flori, acoperi cu un șervet și, după câteva minute, torni în borcan.

ȘERBET DE CHITRĂ

Fierbi cojile și miezul chitrei cu care ai făcut dulceața de mai sus, într'o jum. litru de apă. Strecuri în urmă peste un kg. de zahăr și lași pe un foc potolit până ce se topește zahărul; apoi ațâți focul să fiarbă iute, pui o lingură de zeamă de lămâie și când zahărul e legat cât trebuie, lași să se răcească și o iei la frecat.

DULCEAȚĂ DE PIERȘICI ROȘII

Cureți piersicile de coajă, le tai bucăți, le cântărești să fie 250 de gr. fructe, pentru un kg. de zahăr. Legi zahărul un kg. cu trei litre de apă, pui puțină vanilie, zeama dela o jumătate lămâie. Când zahărul este legat, pui poamele; lași iarăși să fiarbă pe un foc iute, încerci mereu și legat cât trebuie, dai jos dela foc și torni în borcane.

ȘERBET DE PIERȘICI ROȘII

Tai în bucăți un kg. de piersici roșii și le pui la foc cu 3 litri de apă. Lași să fiarbă până ce va scade a treia parte de apă; o strecuri, iei o litră din ea și topești cu dânsa un kg. de zahăr pulverizat și o jum. baton de vanilie. Lași pe un foc potolit până ce se va topi zahărul, apoi ațâți focul ca să fiarbă iute. Adaugi câteva picături de lămâie; când dulceața este legată cât trebuie, o dai jos, o lași să se răcească și apoi iei la frecat.

PELTEA DE GUTUI

Iei 4 kg. de gutui și un kg. de mere crețești frumoase, roșii; tai bucăți gutuile și merele, le cureți de sâmburi și le pui la foc cu 6 litri de apă. Focul să fie mai întâi iute apoi mai potolit. Trebuie să scază de un lat de mână. În urmă strecuri zeama printr'un tulpan. Lași să curgă în voie; nu apeși ca să rămână zeama limpede. Măsori zeama și pui tot atâta zeamă cât zahăr, până ce se topește zahărul; lași focul mai potolit, apoi îl ațâți și când stă să se lege de tot, potolești iarăși focul. Pelteaua se încearcă ca și șerbetul. Scoțând-o dela foc, o torni îndată în borcane.

DULCEAȚĂ DE GUTUI RASE

Legi zahărul, un kg. cu trei litri de apă; când zahărul este legat, cureți două gutui mari frumoase și le razi cu răzătoarea de chitre. Cântărește 200 gr. de gutui rase pentru un kg. de zahăr. Pui îndată gutuile în zahărul legat, lași să fiarbă iarăși până se leagă cât trebuie și scoți dela foc. Se pune puțină vanilie. Razi gutuile după ce s'a legat zahărul ca să nu stea gutuile rase mult timp, căci se roșesc și dulceața își pierde fața. Când e aproape gata, storci zeama dela o jumătate lămâie.

PASTĂ DE GUTUI

Gutuile pe care le-ai fiert ca să faci pelteaua, le treci prin sită, le pui în tingire cu zahăr (2 kg. de gutui la 3 kg. zahăr) lași puțin pe foc, amestecând mereu până ce se usucă pasta, apoi o întinzi pe o masă, o tai bucăți, pui bucățelele pe o hârtie și le bagi la cuptor, ca să se usuce. Cuptorul trebuie să fie aproape rece, așa cum este după ce scoți pâinea din el. Unii pun puțină vanilie, alții scorțișoară, după plac.

Această pastă se poate face și cu alte fructe.

DULCEAȚĂ DE CIREȘE AMARE ALBE

Topește un kg. de zahăr într'un litru de apă, apoi pune-l la un foc mai iute. Adaugă puțină vanilie și zeama dela o jumătate lămâie. Când zahărul este aproape legat, pui în el o litră cireși curățate de sâmburi. Nu trebuie pusă zeama ce curge din cireși când le cureți. Indată ce va fi legată, o scoți dela foc și o torni în borcan.

DULCEAȚĂ DE CIREȘE AMARE NEGRE

Pisezi un kg. de zahăr și o bucățică de vanilie; îl amesteci cu 5. litre de cireși curățite de sâmburi și le pui pe un foc potolit până ce se topește zahărul. Apoi ațâți focul, pui zeama dela o jumătate lămâie și legi.

ȘERBET DE CIREȘE AMARE

Storci cireșile atât ca să aibă o litră de zeamă și se face ca celelalte șerbete.

DULCEAȚĂ DE AGRIȘE

Topești 1 kg. de zahăr cu 3 litre de apă; îl legi, pui zeama dela jumătate lămâie, pui trei litre de agrișe mari frumoase, curățate de sâmburi. Pui puțină vanilie și legi.

Dacă agrișile vor fi păroase, le dai foc cu rom și apoi le speli în apă rece.

DULCEAȚĂ DE MURE

Topește 1 kg. de zahăr cu trei litre de apă; legi, pui zeama dela o jumătate de lămâie și vanilie. Când zahărul este bine legat, pui în el 1 kg. de mure curățate și ațâți focul ca să le lege iute.

ȘERBET DE MURE

Se face tot cu 1 pahar de zeamă pentru 1 kg. de zahăr și se fierbe tot ca celelalte șerbeturi.

DULCEAȚĂ DE CANTALUP

Cureți ușor felii de cantalup de coaja cea galbenă de pe deasupra și le tai bucățele atât cât să aibă 3 litre. Să cureți puțin și din mijlocul copt al cantalupului ca să nu se terciuiască dulceața. Topești un kg. de zahăr cu 3 litre de apă, îl clarifici cu albuș de ou și lămâie; strecoți, pui iar la foc ca să se lege, mai adaugi zeamă de lămâie. Când zahărul e bine legat, pui bucățelele de cantalup și le lași să fiarbă pe un foc iute până ce se leagă. Unii pun puțină vanilie.

DULCEAȚĂ DE AFINE

Topești un kg. de zahăr în trei litre de apă, îl legi, pui zeama dela o jumătate lămâie, apoi adaugi 2 litre de afine curățate, și vanilie; pui pe un foc iute și lași să se lege.

DULCEAȚĂ DE NUCI VERZI

Cureți 2 kg. de nuci verzi de coaja lor cea verde; apoi le opărești de trei ori, fiecare dată să stea vreo 10 minute în apă fierbinte. După aceea se spală în apă rece de 6 ori, lăsând să stea câte 15 minute în fiecare apă ce se schimbă.

Pui la foc un kg. de zahăr cu 3 litre de apă și când se va fi topit pui și nucile să fiarbă odată cu el; adaugi zeama dela o jum. lămâie lași să se lege și pui puțină vanilie. Se poate face cu coji de portocale; atunci împănizi nucile, înainte de a le pune la foc cu feliuțe de coaje de portocală și nu mai pui vanilie.

DULCEAȚĂ DE ANANAS

Pui ananasul bucăți potrivite, cât să le poți lua în gură, apoi legi un kg. de zahăr cu 3 litre de apă. Când zahărul este bine legat, adaugi bucățile; pui iară la foc și legi (această dulceață se face cu zahărul conservat în cutie de tinichea). De va fi fructul crud, necurățat de coaja sa, cată să-l cureți, să fiarbă cojile într'un kg. de apă, să o strecoți și să fierbi zahărul în acea apă. Ananasul îl tai bucățele și-l lași să se lege pe jumătate; apoi adaugi zeamă de lămâie și bucățele de ananas, pui pe un foc mai iute, legi și scoți dela foc.

ȘERBET DE ANANAS

Tai un ananas mai micșor bucăți cu coajă cu tot și-l fierbi în trei litre de apă. Apoi, după ce strecoți, faci șerbetul cu acea apă, cum se fac celelalte șerbeturi.

ȘERBET DE FISTICURI

Cureți bine de coajă, ca migdalele, un kg. de fisticuri. Apoi faci șerbetul alb numai cu zahăr și apă: un kg. zahăr, trei litre de apă și o lingură și jumătate de zeamă de lămâie. Când zahărul va fi legat cum

trebuie și răcit la gradul cerut, ca să poți să-l freci, începi să-l amesteci, punând în el fisticurile puțin câte puțin, până ce șerbetul va fi gata. După ce s'a tăiat coaja, se adaugă puțină zeamă de lămâie.

ȘERBET DE COJI DE MIGDALE

Spargi un kg. de migdale, iei cojile, le speli și le fierbi în 5 litre de apă. Apoi strecuri acea zeamă și cu dânsa faci șerbetul ca toate șerbeturile. Trei litre de zeamă la un kg. de zahăr.

ȘERBET DE CIOCOLATĂ

Razi pe răzătoare două bastoane de ciocolată. Pui la foc un kg. de zahăr cu trei litre de apă și când începe să fiarbă, adaugi ciocolată rasă. Lași să fiarbă până ce se leagă cât trebuie, o lași să se răcească așa ca să poți ține degetul în ea și o iei la frecat. Către sfârșit, pui două picături de zeamă de lămâie.

ȘERBET DE CAFEĂ

Fierbi 50 gr. de cafea prăjită într'o litră de apă până ce va scădea de un deget; apoi o strecuri. Drojdia o pui iar la foc cu o jumătate litru de apă să mai fiarbă; o strecuri și pui apa strecurată la foc cu un kg. de zahăr. Li adaugi cafeaua cea dintâi, lași să fiarbă până ce va lega cât trebuie, o lași să se răcească și o iei la frecat. După ce s'a tăiat coarda, se adaugă câteva picături de zeamă de lămâie.

ȘERBET DE ZAHĂR ARS

Rumenești într'o tingire foarte curată o litră de zahăr, îl stingi cu trei litre de apă și topești într'însa un kg. de zahăr pulverizat, împreună cu un gram de vanilie bucăți. Pui mai întâi să fiarbă pe un foc potolit, apoi mai iute și-l legi ca de șerbet; mai lași să se răcească și o iei la frecat. Către sfârșit, după ce s'a bătut, i se adaugă o picătură de lămâie.

ȘERBET DE VANILIE

Topești un kg. de zahăr cu trei litre de apă, adaugă un gram și jumătate de vanilie, pui să fiarbă, legi cât trebuie, lași să se răcească și o iei la frecat. Către sfârșit, adaugi zeamă de lămâie.

ȘERBET DE SALCÂM

Cureți un kg. de foi de salcâm tocmai cum se curăță foile de trandafir. Un kg. de foi le opărești cu o litră de apă, le lași să fiarbă puțin, le storci bine într'un tulpă. Cu această litră de zeamă topești un kg. de zahăr pulverizat. Il lași mai întâi pe un foc potolit, apoi mai iute, lași să se lege, și când este rece cât să poți ține degetul, o iei la frecat. Adaugi apoi și zeama dela o jumătate lămâie.

ȘERBET DE LĂMÂIE

Pui un kg. de zahăr cu trei litre de apă și-l legi ca pe un șerbet. Când e legat cât trebuie, lași să se răcească, începi să-l freci și când începe să se prinză, mai torni, puțin câte puțin, o ceșculiță de zeamă de lămâie, frecând mereu. Poți, amestecând, să presari coaje dela o lămâie rasă, sau s'o așezi peste ea, după ce o pui în borcane.

PELTEA DE CHITRĂ

Fierbe cojile și miezul dela chitra din care ai făcut dulceață într'o jumătate litru de apă, apoi strecuri și torni peste un kg. de zahăr. După ce se va topi zahărul, îl pui pe un foc iute, și lași să se lege ca de șerbet, adaugi zeama dela o jumătate lămâie, apoi torni peltea caldă în borcan. Se încearcă tot ca pentru șerbet.

PELTEA DE SMEURĂ

Strivești și strecuri printr'un șervet atâta smeură cât să producă o jumătate de kg. de zeamă pe care o torni peste un kg. de zahăr. După ce se topește zahărul, îl pui pe un foc iute, legi ca de șerbet, încerci și îndată ce va fi legat cât trebuie, se adaugă zeama dela o jumătate lămâie.

PELTEA DE COACĂZE

Se face ca cea de smeură, atât numai că este mult mai bună și mai parfumată dacă amesteci într'însa puțină zeamă de smeură.

PELTEA DE CAISE

Fierbi un kg. de caise foarte curate și o mână de sâmburi fără-mați într'un litru de apă limpede, vreo 3 sferturi de oră. Apoi torni într'un șervet și lași să se strecoare în voie ca să curgă limpede; în urmă torni o jumătate litru din această zeamă peste un kg. de zahăr, lași să se topească, pui puțină vanilie și o fierbi cum s'a explicat mai sus. Poți pune sâmburi de caise, când torni în borcan; sâmburii însă vor fi curățați de peliță cu mâna, iar nu opăriți.

PELTEA DE COARNE

Fierbi un kg. de coarne în trei litre de apă, strecuri și torni o jumătate litru din această zeamă peste 1 kg. de zahăr. După ce se topește zahărul, pui pe un foc iute, adaugi puțină vanilie, legi ca de șerbet, torni într'un castron și când s'a răcit se pune în borcan.

PELTEA DE MERE

Se face ca acea de gutui.

PELTEA DE PORTOCAL

Fierbi 4 portocale mari tăiate într'un kg. de apă; după aceea stre-cori și le storci bine în apa în care au fiert (trebuie mai întâiu puțin rasă prima cojiță galbenă). Strecori totul printr'un șervet, torni această zeamă strecurată pe un kg. de zahăr, lași să se topească, pui la un foc iute, adaugi o lingură de zeamă de lămâie, legi ca de șerbet și torni în borcan.

PELTEA DE LĂMÂIE

Fierbe 2 kg. de zahăr cu un litru de apă pe un foc iute; când fierbe în clocot, torni în el zeama dela două lămâi, strecurată; legi ca de șerbet, pui puțină vanilie, sau puțină coajă de lămâie rasă. Gata, torni la borcan.

DULCEAȚĂ DE PRUNE

Un kg. de prune și un kg. zahăr se pune la un loc cu $\frac{3}{4}$ litru apă. Fierbe până ce începe să se lege. Cureți prunele, le scoți sâmburii cu precauție; apoi le pui 15 minute în apă de var, spre a se întări. Când zahărul e legat scoți prunele, le scuturi de apă și le arunci în zahăr. Vor fierbe până ce prunele vor fi pătrunse. Guști și ai grije ca zahărul să nu fie prea legat, spre a nu se zaharisi.

ȘERBET DE PORUMB

Se fierb vreo 10—15 porumbi tineri în apă cât să-i acopere. Din această zeamă se scot 3 pahare de apă se pun într'o cratiță cu 1 kg. de zahăr. Adaugi și un bețișor de vanilie.

Când vrei să vezi dacă zahărul este destul de legat iei cu o linguriță și pici în apa pusă într'un pahar.

Dacă această picătură cade întreagă în fundul paharului fără a se răspândi, e dovada că zahărul e legat cât trebuie.

Atunci tragi cratița de pe foc și când zahărul e numai calduț ca să poți ține degetul în el începi să-l freci cu făcălețul până ce șerbetul e gata.

Dacă șerbetul se întărește, pici 3—4 picături de apă.

DULCEȚURI FRANCEZE

Dulcețurile franceze seamănă cu marmeladele, deși este o deosebire. Iată felul de a se pregăti aceste dulcețuri care se deosebesc de ale noastre, mai ales, prin faptul că fructele nu rămân întregi.

Aceste dulcețuri se fac astfel:

Pui fructele în cratițe de aramă iar zahărul să fie de cel din căpățână, sau zahăr cristalizat.

Ca să constați dacă dulceața e făcută, scoți puțină cu lingura cu găuri, și dacă picând o picătură pe o farfurie se face o formă bombată, dulceața e făcută.

Când pui dulceața în borcane de sticlă, mai întâiu încălzești borcanele pentru ca să nu plesnească când pui dulceața caldă. După ce ai pus dulceața în borcane nu le acoperi 24 de ore, apoi pui deasupra o hârtie albă unsă cu glicerină, deasupra altă hârtie și legi cu sfoară, sau lipești hârtia cu albuș de ouă. Să păstrezi la loc uscat.

DULCEAȚĂ DE CAISE

Pentru 500 gr. caise fără sâmburi pui 375 gr. zahăr. Pui în cratiță pentru un kg. de zahăr un pahar de apă, când începe clocotul scoate spuma bine apoi aruncă caisele. Să fiarbă încet până ce, scoțând cu lingura cu găuri, picăturile încep să cadă, în picături mari cu spații între ele. Atunci tragi cratița de pe foc, adaugi sâmburii curățați și opăriți și treci în borcane cum am spus mai sus.

DULCEAȚĂ DE PRUNE

Se procedează la fel ca și pentru dulceața de caise.
Această dulceață se apropie de magiunul nostru.

DULCEAȚĂ DE PORTOCAL

Alegi portocale cu coaja groasă cum am spus pentru marmeladă, le înțepi adânc cu un ac gros și lung de împletit spre a înlesni fierberea și aruncă-le în apa care clocotește. Să fiarbă jumătate de ceas apoi scoate-le și scutură-le, apoi să le ții 12 ore sub apa unui robinet din casă, sau pune-le în apă rece pe care să o primenești des.

Această operație să dureze, cel puțin 20 de ore.

Cu acest sistem se ia amărăciunea din coaja portocalelor.

Când au trecut aceste 20 de ore tai portocalele cu coajă cu tot în bucățele, le scoți semințele și firele albe dinăuntru și le treci prin strecurătoarea de metal.

Apoi ia aceeași greutate de zahăr cât e de grea piurea de portocale, pui acest zahăr în apa din cratiță unde au stat portocalele și-l fierbi 5 minute.

Scoate spuma. După 5 minute adaugi piurea de portocale.

Imediat torni și 150 gr. zeamă de mere pentru fiecare 500 gr. de piurea de portocale.

În prima parte a fierberii să scoți spuma cu mare îngrijire, în a doua parte amesteci mereu cu lopățica de lemn până ce constați că dulceața e gata.

Marele bucătar Escoffier mai are un fel de a face această dulceață.

Să ții portocalele sub robinetul de apă curgătoare timp de 24 ore.

Apoi fierbe-le până ce coaja s'a muiat așa ca s'o poți pătrunde cu un paiu. Atunci le scoți și le pui în apă rece. Când s'au răcit de tot și s'au întărit scoate-le și taie-le felii subțiri. Scoate semințele.

Cântărește portocalele astfel tăiate și ia aceeași cantitate de zahăr bucăți pe care o pui în cratiță cu apă, și lași să fiarbă 5 minute. Scoate spuma cu îngrijire.

Adaugă portocale și 200 gr. zeamă de mere la 500 gr. de portocale. Fierbe mai departe amestecând până constați că e gata după metoda arătată mai sus.

Zeama de mere se poate obține fierbând numai cojile și semințele, spre a întrebuința miezul în altă parte. Bine înțeles dacă fierbi mărul întreg, zeama e cu mult mai bună.

DULCEAȚĂ DE FRAGI SAU CĂPȘUNI

Iei părți egale de zahăr și fructe. Peste fiecare kg. de zahăr torni un pahar de apă. Fierbi până ce luând siropul cu degetul poți face un cocoloș. Atunci pui fructele.

Să reînceapă clocotul. Când clocotul a cuprins întreaga suprafață, tragi de pe flacără. Dacă clocotul a încetat, pui iarăși cratița pe foc ca să clocote din nou. Retrage iarăși cratița, și iarăși pune pe flacără pentru al treilea clocot.

Scoate fructele într'o sită, iar siropul lasă-l să fiarbă până ce va fi gata. Atunci torni fructele, lași să fiarbă 5 minute și pui în borcane după cum am arătat pentru celelalte dulcețuri.

DULCEAȚĂ DE CIREȘI

Iei greutateți egale de zahăr și cireși fără cozi și sâmburi. Fierbe ca și caisele, dar cu foc mai viu.

Dacă voiești adaugă zeama de coacăze în proporție de 500 gr. coacăze pentru 1 kg. cireși. Zeama să o pui atunci când arunci cireșile în sirop.

DULCEAȚĂ DE VIȘINE

La fel ca cea de cireși.

DULCEAȚĂ DE CINCI FRUCTE

Cantitățile și felurile de fructe: 1500 gr. vișine, 1500 gr. fragi sau căpșune, 1500 gr. cireși, 1 kg. coacăze, 1 kg. zmeură. Aceiași cantitate de zahăr cât toate fructele la un loc.

Curăță fructele și scoate sâmburii. Ia jumătatea zahărului și topește-l în puțină apă pe foc domol.

Când spuma a fost luată de pe sirop, pune cireșile și vișinile. Să fiarbă 20 minute, apoi adaugă fragi, lăsând să fiarbă alte 10 minute. După acest timp răstoarnă într'o cratiță de pământ.

În alt vas strivește zmeura și coacăzele, stoarce-le foarte puternic într'o pânză spre a scoate zeama.

Această zeamă pune-o în cratiță cu cealaltă jumătate a zahărului. Să se topească pe foc domol. Apoi să dea în clocot vreo 7—8 minute.

Trage de pe foc și toarnă printr'o sită această fiertură peste celelalte (cireșile și vișinile).

Când totul s'a împreunat, amestecă bine cu lingura de argint și trece în borcane, cum am arătat.

XXXVII. COLȚUL GASTRONOMILOR RAFINAȚI

Inchei capitolele acestei cărți de bucătărie cu un capitol special, așa putea spune: *un capitol de specialități*.

Aci vor fi înșirate câteva pregătiri culinare necunoscute în parte, neîntrebuințate în bună parte, mâncări care nu intră în obișnuința românească, mai mult fiindcă ne lipsesc unele din elementele trebuincioase. Apoi este originalitatea unora din aceste pregătiri, și mai este, câteodată și excentricul lor. Le voi da, totuși, fiindcă toate sunt gustate, unele din ele sunt admirabile, câteva sunt excelente.

Să cităm, dar cu toată atențiunea concentrată, să luăm aminte! Iar la mesele noastre alese, să oferim mosafirilor câte una din bunătațile ce urmează.

SUPELE

CREMĂ DE RACI

Iei 30 de raci. Intr'o cratiță pui în unt proaspăt topit: morcovi, ceapă, cimbru, usturoiu, dafin și cuișoare. Să fiarbă. Apoi adaugi 300 gr. vin alb, un pahar de coniac. Arunci racii, după ce le-ai scos tubul cel negru. Scoți usturoiul și cuișoarele și adaugi 1 litru zeamă de carne. Să fiarbă racii 45 minute.

Cureți racii. Pui în piuliță carapacele și le pisezi cu unt. În altă parte pisezi și carnea unei găini fierte pe care ai jupuit-o de piele și i-ai scos toate oasele. Amesteci piureaua de raci cu piureaua de pasăre. Treci prin sită după ce ai amestecat piureaua cu sos Velouté: (Vezi sosurile).

Pui zeama de carne, ambele piureuri, sărezi, piperezi și fierbi cât trebuie.

SUPĂ DE VIȘINE

Fă un bulion obișnuit. Când e să dai la masă, pune în fiecare farfurie câte 10—12 vișine cu sămburii scoși. Torni zeama de carne fierbinte deasupra.

PIUREAUA DE VÂNAT

Frige la frigare, dar nu de tot, 2 potârnicchi și un fazan, apoi le pui să fiarbă cu 250 gr. de linte în zeamă de carne. În această zeamă pui și cunoscutul buchet cu 2 cuișoare.

După ce s'au fiert de tot scoți paserile, le jupoi și le arunci oasele, apoi le pui în piuliță cu linte și le pisezi.

Piureaua obținută o pui iarăși în lichidul în care au fiert paserile și linte, după câteva minute treci piureaua prin sită. Piureaua rezultată o pui în altă cratiță cu bulion (zeamă de carne). Supa fiind făcută, înainte de a servi adaugi 100 gr. unt proaspăt.

În castron se pun pâinișoare prăjite.

Unii adaugă și smântână fierbinte în momentul de a da la masă.

SUPĂ DE PREPELIȚE CU CASTANE

Taie prepelițele în două și pune-le să se rumenească în unt cu ceapă, morcovi, cimbru, dafin și 2—3 pătlăgele roșii.

În altă parte pune în bulion sau altă zeamă de carne 500 gr. de castane curățate să fiarbă cu o ramură de țelină și puțin zahăr.

Scoți cărnurile de pe prepelițe, le pui în piuliță și le pisezi dimpreună cu castanele. Le treci prin sită; le pui în bulion, dai sare și piper și fierbi cât trebuie.

SUPĂ DE FASOLE VERDE CU OUĂ

Am luat această supă din cartea d-lui Paul Reboux, intitulată „Plats Nouveaux“, pe care o recomandăm cetitorilor noștri.

Tai mărunț fasole verde pe care ai fiert-o în apă sărată. Apoi treci prin strecurătoare câteva gălbenușuri de ouă răskoapte.

Să ai zeamă de carne gata (bulion) iar în momentul de a da la masă toarnă înăuntru fasolea și ouăle.

SUPĂ CU NUCI

Faci o supă de zeamă de carne căreia i-ai amestecat un gălbenuș de ou bătut.

Curăță de piele o cantitate de nuci sparte atunci. După ce au fost curățate, adaugi nucilor puțină smântână foarte deasă. În supă, cât se poate de fierbinte, torni nucile pe care le-ai amestecat prealabil cu smântână.

SUPĂ DE CREVETE

Fierbi crevetele, precum am arătat că se fierb raci în supă „Cremă de raci“. Apoi se pisează — cam 5—600 gr. de crevete — în piuliță cu unt. În altă parte se pisează carnea unei găini fierte tot la fel cum s'a spus pentru supă „Crema de raci“.

Se amestecă, se trece prin strecurătoare de metal, se dă sare și piper și se fierbe în bulion.

CIORBĂ „CULESUL VIILOR“

Pui carne și zarzavaturi în apă ca pentru supă ordinară, pune și 3—4 căței de usturoiu. După ce ai luat spuma mai adaugă: napi, morcovi, ceapă și varză.

Alături faci un rântaş cu unt și făină și introduci iarăși alte legume: țelină, napi, praz, etc., pe care le rumenești, apoi le torni în oala unde fierbe carnea.

În a treia cratiță pui să fiarbă pătlăgele roșii cu sare, mult piper și buchetul. Când au fiert treci pătlăgelele prin sită și le torni iarăși în oala cu carne. Să torni pătlăgelele când carnea a fiert, cel puțin 2—3 ore. Să mai fiarbă 1 ceas și jumătate sau două.

Supa o servești atunci, iar carnea pe altă farfurie.

SUPĂ MUSSOLINI

Am botezat-o astfel, fiindcă e o supă italiană.

Într-o cratiță pune unt și rumenește 200 gr. de costiță afumată tăiată mărunt, alături pui și puțină ceapă tăiată mărunt și un bețișor de praz alb; peste câteva minute adaugă 2 căței de usturoiu striviți cât și 2 pătlăgele roșii fără semințe și pielită și strivite. Să fiarbă 10 minute, apoi adaugă puțin morcov sau 2 carote, 2 napi, un dovlecel curățat și tăiat mărunt, un pumn de fasole albă care a fost muiată din ajun.

Pune sare, puțin piper și lasă să fiarbă. Umple cu 2 sau 3 litri de apă, după numărul comensurilor. Apa turnată să fie deja în clocot. Mai pune sare și piper dacă trebuie.

După jumătate oră de fierbere pune în supă 2 linguri mari de mazăre boabe cât și 50 gr. de orez carolin sau găluști oarecare.

Când fierberea supei ajunge către sfârșit, pisează în piuliță slănină rasă, 1 cățel de usturoiu și puțin praf de cimbru, toate împreună.

Aruncă în supă și lasă să mai fiarbă 4—5 minute.

Alături brânză rasă.

SUPĂ DE COADĂ DE BOU

Aceasta este o supă dintr-o regiune a Franței. Se spune că e mai bună dacă o faci în oală de pământ.

În această oală pui o coadă de bou sau de vacă — sexul vitei n'are importanță; coada să fie tăiată în 3 bucăți. Mai pui o bucată de coastă și un ciolan cu măduvă. La amândouă capetele ale osului pui o rotilă de morcov sau carotă și le legi cu ață pentru ca măduva să nu se verse afară.

Se toarnă apă cât este de trebuință după numărul comensurilor, se dă sare și se așează pe foc. Se ia spuma de câteva ori, apoi se introduce în oală o legătură cu câteva boabe de piper înăuntru; se mai adaugă o țelină cât și câteva carote tăiate foarte mărunt. În sfârșit se adaugă și o inimă de varză dulce.

Când supa e gata legumele sunt scoase și așezate în castronul de dat la masă; varza și țelina sunt tăiate prealabil în felii.

Zemei i se scoate grăsimea, apoi această zeamă e trecută prin sită și turnată peste zarzavaturi.

Cărnurile sunt tăiate subțire și puse în altă farfurie, iar de jur-împrejurul lor franzele prăjite presărate cu ardei roșii și apoi măduva peste care se dă sare.

C R U S T A C E I

HOMARUL ENGLEZ

Fă un „Court-bouillon“ obișnuit: ceapă, morcovi, buchetul, multă sare și mult piper. Când este în clocot, după o jumătate de oră, aruncă homarul. Acoperă cratița și lasă ca să fiarbă jumătate oră. Apoi tragi oala de o parte și lași ca homarul să se răcească în apa în care a fiert.

Când s'a răcit, îi scoți, cu băgare de seamă carnea coadei și a picioarelor; restul trupului, cu toate coajele le pui în piuliță cu 300 gr. unt și pisezi bine de tot.

Piureaua obținută o pui într'o cratiță câteva minute, apoi torni 2 litri de apă, pui pe foc și provoci clocotul.

Să fiarbă domol 15 minute.

Atunci tragi cratița de pe foc, scoți untul care s'a ridicat la suprafața lichidului, apoi trece-l prin sită în alt vas cu apă rece și o bucată de ghiață. Când untul s'a întărit pune-l într'o cratiță și așează pe foc. Pe când se topește domol, torni deasupra fire de morcovi sau carote, ceapă tăiată ca chibriturile cât și praf de cimbru și dafin. Să se coacă încet.

În timpul acesta ai tăiat coada homarului în feliuțe, ai tăiat și picioarele; aceste cărnuri le așezi deasupra untului, dai sare și ardeiu roșu, apoi torni un pahar de rachiu, de preferință Ginul englez și aprinzi cu un chibrit. Când s'a stins toarnă 500 gr. smântână.

Să fiarbă mai tare, apoi adaugă și restul untului pe care, prealabil, l-ai bătut cu o lingură de făină.

Feliile de homar se așează în farfuria de dat la masă, iar peste ele se așează ciuperci fierte în vin alb și umplute cu gălbenuș răscopt de ouă amestecat bine cu unt și pătrunjel tocat.

Excelentă mâncare dar nu pentru toate pungile.

Însă vorba aia: „Scump dar face!“.

HOMARUL ÎN SCOICI

Fierbi homarul cum este spus mai sus în „Court-bouillon“. Iei scoici speciale sau unelte de metal care se aseamănă cu scoicile. În aceste scoici pui unt proaspăt, sos Bechamel și brânză rasă. Dai sare și piper; să stea foarte puțin pe foc.

Pui feliile de homar, tăiate foarte subțiri în scoici, torni iarăși sos Bechamel, presari brânză rasă, mai torni și unt topit și pui repede la cuptor.

În lipsa scoicilor, acest fel de mâncare se poate așeza și în cojile homarului tăiate în două.

HOMARUL CA LA NEWBURG

Fierbi homarul în „Court-bouillon“ o jumătate oră. Apoi îl scoți din apă și îi scoți coada binișor creștând, din amândouă părțile în lungime, membrana de dedesubt.

Intr'o tavă sau o cratiță în care ai pus mult unt, așezi coada tă-

iată în feliuțe egale, le dai sare și piper și le coci pe amândouă părțile. Torni 150 gr. de Madera sau alt vin la fel și lași să scadă pe două treimi.

Când dai la masă torni peste feliile de homar un sos compus din 150 gr. smântână, 3 gălbenușuri de ouă și 60 gr. unt, în bucățele deosebite. Așteaptă să se prindă gălbenușurile și dă la masă.

HOMARUL CU MAIONEZĂ

La fel, ca mai sus fierbi homarul, când s'a răcit îi scoți coada și carnea picioarelor celor mari, dai sare și piper și stropești cu oțet și untdelemn.

Aceste cărnuri le așezi într'un castron unde ai așternut prealabil foi cu lăptuci și ai presărat foarte puțină sare. Peste feliile de homar torni sos maioneză și peste tot așezi: fire de sardele (anchois), capere, măsline negre sau verzi, fără sâmburi cât și bucăți de ouă răscoapte.

LANGUSTA CU VIN

Nu frigi langusta. O tai de vie în două în lungime afară de coada pe care o scoți întreagă, creștând pe margini în lungime membrana dedesubt.

Operația fă-o deasupra unei cratițe pentru ca apa din langusta să cadă acolo și să nu se piardă. În această apă pui și tot interiorul langustei: carnea, grăsimea, etc. Dai de o parte.

Coada o tai în felii subțiri, le sărezi, și le piperezi și le pui să se fiarbă într'o cratiță cu untdelemn. Feliile le întorci des.

Scoți feliile și le ții la căldură apoi, în locul untdelemnului, pe care îl înlături, pui unt, în acest unt arunci o lingură de ceapă tocată ca să se rumenească bine. Mai pui și 2 căței de usturoiu tocați. Când s'au rumenit, pune în cratiță feliile de langustă cu un pahar de vin de Porto, sau altul la fel. Să scadă. Toarnă o ceașcă de smântână fiartă. După ce au fiert o jumătate de oră, scoți feliile de langustă și le ții la cald. În cratiță pui atunci tot ceea ce ai scos din interiorul langustei și ai păstrat dimpreună cu apa, mai pui câteva picături de coniac, câteva bucățele de unt și lași să fiarbă domol. Mai pune puțin unt și trece sosul prin sită deasupra feliilor de langustă pe care le-ai așezat în farfuria de dat la masă.

Notă: Toate pregătirile homarului se potrivesc foarte bine langustei.

LANGUSTA AFRICANĂ

Faci un „court-bouillon“ cu apă 250 gr. și vin alb, 700 gr.; pui un săculeț cu boabe de piper, sare și un buchet mai mare. Să fiarbă în clocot domol 15 minute. Langusta e pusă atunci înăuntru unde va trebui să fiarbă, cel puțin o jumătate de oră. Să se răcească în apa în care a fiert. Apoi, când e rece, o scoți, o cureți de coaje, iar coada o tai în felii subțiri.

Aceste felii le așezi într'o cratiță unde ai înfierbântat unt proaspăt. Să fiarbă domol. În timpul acesta sunt întoarse, cu băgare de seamă, de mai multe ori. Peste ele torni o lingură de supă cu coniac și-i dai foc cu un chibrit. Când s'a stins pui smântână deasă până ce acoperi de tot feliile. Presari sare, piper zis curry și ardeiu roșu și lași să fiarbă. Să fiarbă încet. Cratița e trasă de pe foc. Feliile sunt puse în farfuria de dat la masă și torni deasupra sosul.

Unii adaugă acestei pregătiri orez Carolin fiert.

LANGUSTA CU MAIONEZĂ

Este foarte simplă pregătirea și cea mai obișnuită în restaurantele din Paris.

Fierbi langusta în „court-bouillon“, o lași să se răcească, în apa în care a fiert, apoi o scoți, o tai în două în lungime și o servești cu un sos maioneză pregătit cum se spune în această carte.

LANGUSTA CU SOS BECHAMEL

În cunoscutul „court-bouillon“ fierbi o langustă timp de 35—40 minute. După ce s'a răcit în apa în care a fiert, o scoți și o tai în două în lungime.

Scoți tot ce are langusta înăuntrul ei și o pisezi în piuliță cu egală cantitate de sos Bechamel.

În timpul pisatului adaugi și un albuș de ou, sare, ardeiu, paprika și nucșoară rasă.

Treci amestecul prin sită, apoi îl lucrezi pe gheață adăugând, în același timp, 200 gr. de smântână deasă și o lingură de unt de raci. Dacă mai trebuie mai adaugi smântână. Apoi adaugi un gălbenuș de ou bătut ca zăpada.

Cu această spumă umpli cele două coji ale langusteii.

Carapacele langusteii le încunjuri cu hârtie untată bine și le pui la cuptor domol jumătate de oră.

Când dai la masă treci peste cozile și interiorul langusteii puțin unt topit.

RACII „MADAME DE POMPADOUR“

Deși la capitolul racilor se găsesc cele mai bune pregătiri cu raci, mai dăm aci una care va completa bine categoria.

Dăm o altă variantă cu mult mai aleasă. Pui 24 de raci, cu tubul digestiv scos. Arunci sare, piper praf și ardeiu roșu. Saltă cratița până ce racii s'au roșit. Atunci torni un pahar măricel de coniac căruia îi dai foc cu un chibrit. Când s'a stins, acoperi cratița, toarnă un pahar de vin alb, trage cratița de pe flacără tot pe mașină și lasă să pâlpâie vreo cinci minute.

După aceste 5 minute toarnă peste raci un pahar și jumătate de smântână proaspătă și deasă, tot deodată apropie din nou cratița de gura flacării și salt-o de câteva ori.

Cum a început clocotul scoate racii într'un castron, iar cu un pomătuf de sârmă bate zeama ce a rămas în cratiță, adăugând 2 gălbenușuri de ouă amestecate bine cu 2 linguri de supă de vin de Porto sau altul la fel.

Bătând mereu sosul, adaugă-i câteva bucățele de unt, pune sare, dacă mai trebuie, și toarnă peste racii ținuți la căldură.

COADE DE RACI NANTUA

La capitolul XV al racilor, am dat o pregătire numită: „Raci Nantua”; aci dăm o altă variantă cu mult mai aleasă. O dăm fiindcă este demnă să figureze la capitolul gastronomilor rafinați.

Iat-o:

Fierbe racii în zeama obișnuită după ce le-ai scos tubul cel negru.

După 15 minute de fierbere scoți racii, le iei coajele de pe coade și picioare, iei și icrele și grăsimea dinăuntru și le amesteci toate împreună. Acest amestec îl pui într'o cratiță cu unt proaspăt fierbinte, lași pe foc domol până ce s'a rumenit bine.

Dacă ai întrebuințat, să zicem 200 de raci, iei alți 10 fierți, dar necurățați și îi pisezi bine într'o piuliță, torni în piuliță jumătate pahar din zeama în care au fiert racii, trece, apoi, prin sită și ține în păstrare de o parte.

Toacă foarte subțire o ceapă și saltă tocătura în unt fierbinte fără să se rumenească.

În altă cratiță pune 50 gr. unt proaspăt și 20 gr. făină, amestecă mereu până ce ceapa și untul au căpătat culoarea alunei; atunci aruncă în acest rântaș ceapă tocată și câteva linguri din zeama racilor pisați și ținută în păstrare.

Să fiarbă și amestecă bine, turnând în porțiuni mici, o smântână proaspătă și dulce. Să mai fiarbă 20—25 minute. Dacă sosul e prea des mai pune smântână.

După acest timp pune coadele racilor cu icrele, grăsimea și picioarele, dă sare și piper. Să mai fiarbă 10—15 minute.

Toarnă într'un vas cald și dă la masă.

Bunătatea acestei mâncări stă în grija cu care e făcut sosul.

MELCI CU PĂTLĂGELE ROȘII

Aceasta este, în parte, o rețetă o vestitului bucătar francez Escoffier.

Pui untdelemn într'o cratiță și-l înfierbânți. În 4 linguri de untdelemn pui 2 linguri de ceapă tocată cât mai mărunț. Când ceapa a prins culoare, pui melcii care au fost fierți, mai dinainte, să pâlpâie câteva minute. Arunci un pahar de vin alb și câteva linguri din apa în care au fiert melcii. Să scadă pe jumătate.

După aceea introduci 6—7 tomate curățate, fără semințe și tocate, un cățel de usturoiu și mult pătrunjel tocat. Acoperi cratița și lași să fiarbă 20 minute.

Scoți melcii din cratiță, îi așezi într'o farfurie de dat la masă și torni sosul deasupra.

Notă. — Iată care este metoda cea mai indicată de a fierbe melcii.

Mai întâiu, dacă culegi melcii din grădină, îi ții, cel puțin 8 zile, fără să mănânce. Apoi le scoți pielița care îi acopere în scoici, îi speli, în mai multe ape, apoi îi așezi în apă cu sare cât să-i acopere, să stea cel puțin 1 ceas. În timpul acesta ei vor da afară o cantitate de clăbuci.

Apoi îi scoți și îi speli din nou ca să lepede și ultimii clăbuci ce le-a mai rămas. În sfârșit îi pui în altă cratiță în apă curată și îi lași să fiarbă vreo 8—10 minute.

După aceea îl scoți din scoici și îi pui să fiarbă în apă și vin în părți egale; lichidul să-i acopere mult.

În acest lichid pui: morcovi, ceapă, usturoiu, toate tocate, apoi buchetul. Adaugi sare cât trebuie și lași să fiarbă domol cam 3 ore.

Apoi îi pregătești în untdelemn și tomate cum am arătat mai sus.

Acești melci, puși din nou în scoicile lor, pot fi dați la masă și, imediat după cele 3 ore de fiertură.

MIDIILE „À LA MARINIÈRE“

După ce ai spălat midiile, de mai multe ori, le așezi într'o cratiță unde ai pus: 100 gr. vin alb — după cantitatea midiilor, — o ceapă tocată mărunt, pătrunjel tocat, cimbru, dafin, piper dela morișcă și unt cât un ou.

Să fiarbă tare cât trebuie. După ce au fiert, le scoți, le scuturi de lichid, le scoți din scoici și le așezi în farfuria de dat la masă.

Scocți cimbrul și dafinul, mai lași să scadă zeama, adaugi încă unt proaspăt și torni sosul fierbinte peste midii.

MIDIILE CU SOS „POULETTE“

După ce ai fiert midiile cum am arătat, le scoți una din scoici și le pui în 300 gr. sos „Poulette“ — (vezi sosurile) și 100 gr. din apa în care au fiert după ce a fost scăzută:

Rumenește midiile în acest sos. Adaugă puțină zeamă de lămâie.

Când e gata pregătirea scoți midiile pe farfuria de dat la masă torni sosul deasupra și presari pătrunjel tocat.

SCOICELE „SAINT JACQUES“

Deschide scoicile, scoate-le din carapacele lor, spale-le și fierbe-le în apă sărată, apoi toarnă carnea dimpreună cu ceapă, o pătlăgea roșie fără pieliță și semințe, puține ciuperci, pătrunjel, sare și piper dela morișcă. Fierbe cam 10 minute în unt proaspăt, apoi toarnă sos Bechamel. (Vezi sosurile) și umple scoicile.

Pune la cuptor să se coloreze.

SCOICELE CU SMÂNTÂNĂ

Speli scoicile, apoi le pui pe mașină ca să se deschidă. Scoți miezurile și le fierbi cum am spus mai sus. Apoi le pui într'o cratiță, torni deasupra sos Bechamel cu smântână. (Vezi sosurile), mai torni și zeama

cu care au fiert scoicile, zeama scăzută pe jumătate sau pe două treimi. Peste acest sos așezi miezurile. Torni deasupra iarăși din același sos, presari brânză rasă, unt proaspăt topit și pui la cuptor să se gratineze.

Bine înțeles această operație se face după ce miezurile au fost așezate în scoici.

P E Ș T E L E

CHIFTELE DE ȘTIUCĂ CU RACI

Iei 500 gr. carne de știucă, 1 kg. unt proaspăt, 1 kg. panadă, 3 albușuri de ouă.

Pune în piuliță și pisează peștele și ouăle, apoi panada, puțin câte puțin, și albușurile. După ce le-ai pisat bine trece prin sită și, punând piureaua pe gheață, adaugă și smântână dublă foarte proaspătă, sare, piper și puțină nucșoară rasă. Apoi scoți câte o lingură și arunci în apa în clocot.

Panada de care am vorbit se face astfel: 250 gr. făină, 1 litru lapte, 1 ou, sare și piper se amestecă, se fierb, apoi se freacă cu lingura de lemn până ce se usucă.

Panada se răstoarnă pe o marmoră presărată cu făină spre a se răci înainte de a fi întrebuințată.

Din altă parte, racii se prepară astfel:

Pui racii vii cu tubul digestiv scos, pe un pat de morcovi, ceapă, țelină, etc., torni un pahar de coniac și-i dai foc, umpli cu vin alb, adaugi tomate proaspete fără pieliță și semințe, și lași să fiarbă 10 minute.

Scoți cojile de pe coada racilor, iar restul le pisezi în piuliță și le treci apoi prin sită. Pui piureaua iarăși în sosul în care au fiert racii.

Treci totul iarăși prin sită, fă să scadă pe foc, adaugă unt proaspăt și smântână dublă. Pune sare și mult piper măcinat.

Pui într'o tavă chiftelele de pește, și cele făcute din raci, pui împrejur cozile racilor și ciuperci săltate în unt.

Torni sosul peste toate și gratinezi la cuptor foarte cald.

ȘALĂUL CU ȘAMPANIE

Pune într'o cratiță: ceapă, usturoiu și ciuperci tăiate mărunt, deasupra un șalău curățat de oase, după obicei, sare, piper și, până ce îl acoperi torni peste el șampanie. Pune la cuptor, unde, până se coace, îl stropești mereu cu zeama lui.

Când s'a copt și s'a aurit îl scoți, îl scuturi de zeamă și îl pui pe farfuria de dat la masă.

Pe foc ții cratița ca să scadă sosul, apoi adaugi treptat: gălbenuș de ouă, unt proaspăt și smântână proaspătă. Torni și puțină zeamă de lămâie.

Guști, vezi ce mai trebuie adăugat și torni peste peștele acoperit cu ciuperci săltate în unt.

ȘALĂUL GASTRONOMULUI RAFINAT

Ia un șalău de mărime potrivită, deschide-l de-a-lungul spinării, lăsându-i burta neatinsă și scoate-i încet șira spinării. Decapitează-l.

Apoi fă un amestec cu miez de pâine muiat în lapte, vreo 3—4 sardele (anchois), o lingură de pătrunjel tocat, piper și unt proaspăt. Amestecă bine până se întărește totul și umple șalăul, închizând apoi, cele două părți ale spinării.

Apoi îl așezi într'o tavă sau o cratiță unde ai înfierbântat unt și vin alb, sare și piper. Deasupra peștelui întinde o hârtie untată și pune la cuptor moderat. După 20 minute întoarce peștele încet și lasă la cuptor alte 20 minute.

În altă cratiță poți, dacă vrei, pune unt proaspăt în care să strivești un gălbenuș de ou răscopt și zeama unei $\frac{1}{2}$ de lămâi.

Pui șalăul pe masă și-i întinzi peste tot acest unt cu ouă.

ȚIPARUL CA LA LYON

Intr'o cratiță în care ai pus unt, rumenești costiță afumată tăiată în bucățele, morcovi, ceapă, cimbru, dafin, pătrunjel tocat, capetele și înnotătoarele peștilor. Torni $\frac{3}{4}$ vin negru și $\frac{1}{4}$ vin alb. Să fiarbă 3 ore.

În altă cratiță unde ai încins unt proaspăt, arunci câțiva raci vii, torni un pahar de coniac și-i dai foc, apoi când s'a stins, treci racii în prima cratiță cu amestecul de legume. Cu capacul pus va mai fierbe încă o oră.

Zdrobești în piuliță racii și capetele peștilor, le treci mai întâiu prin sită, apoi prin strecurătoare de metal. Și iarăși pui pe foc. De îndată ce a reînceput fierberea pui și țiparii care, după ce ia-i trecut prin unt fierbinte.

Să coacă la cuptor cu capacul pus.

Mai pui sare dacă trebuie, adaugi unt topit peste tot și servești cu pâinișoare prăjite.

PĂSTRĂVI CA LA „L'ECU DE FRANCE“

Intr'o cratiță pune ceapă, morcovi, nucșoară rasă, cimbru, dafin, sare, piper și vin alb. Să fiarbă. După 15 minute de clocot culcă păstrăvul sau păstrăvii. După ce s'au fript pune-i pe farfuria de dat la masă, și lași să mai scadă lichidul. Adaugi unt de raci (Coulis), mai pui unt și zeama de lămâie și torni peste păstrăvi când dai la masă.

Couliul de raci se face astfel:

Rumenești în unt câțiva raci; în această cratiță pui ceapă, morcovi, usturoiu, cimbru, dafin, sare, piper, câteva pătlăgele roșii fără piele și semințe, vin alb și un păhăruț de coniac. Dă-i foc. Când s'a stins lasă să fiarbă 10 minute. Apoi scoți cozile racilor din coaje, pi-sează restul corpului, trece produsul prin sită și pune iarăși totul în cratiță să fiarbă. Treci iarăși prin sită totul. Adaugi unt, sare, piper și smântână.

P A S Ă R I L E

Mâncările de găină și de pui sunt atât de numeroase la Capitolul XX al cărții și am înregistrat tot ceea ce este mai ales în toate bucătăriile, încât nu mai avem ce adăuga aci. Vom prezenta, totuși, pe lângă pregătirile culinare cu alte păsări, și vreo două feluri de mâncări cu găină sau pui.

RAGU-UL DE GÂSCĂ

Ei o gâscă foarte tânără, o tai în bucăți și rumenești cărnurile în untul în care ai pus: ceapă, morcovi, sare, piper, buchetul, usturoiu, câteva pătlăgele roșii fără piele și semințe, apoi puțin vin alb.

În altă cratiță rumenește câteva arpagicuri și costiță afumată tăiată mărunt. Pune totul alături de gâscă; să mai fiarbă puțin, presară mărar și pătrunjel tocat și servește.

BOBOC DE GÂSCĂ REGIONAL

Fierbi bobocul cu ceapă, morcovi, țelină, usturoiu, buchetul, un picior de vițel, costiță afumată tăiată și vin alb.

După un ceas scoți gâsca, o tai în bucăți și scazi sosul după ce ai pus unt.

Bucățelele de gâscă le așezi într-o cratiță; torni sosul deasupra și adaugi: arpagic rumenit în unt, ciuperci întregi, piciorul de vițel tăiat în mici bucăți. Să mai pălpâie câteva minute. Presară pătrunjel tocat.

Când dai la masă pune peste mâncare crutoane, având deasupra ficatul găștei gratinat atunci.

GÂSCĂ PE VARZĂ CĂLITĂ

Cureți gâsca și o umpli cu cârnați sau cu tocătură de carne de porc, pentru făcut cârnați. O pui la frigare sau la cuptor ca să se frigă.

Când e friptă o pui pe farfuria de dat la masă, și o încunjuri cu varză călită, costiță afumată călită, dimpreună cu varza cu care a fost amestecată și felii de șuncă rumenite și acestea în unt.

SIVEU (CIVET) DE GÂSCĂ

Când ai tăiat gâsca îi oprești sângele și-l amesteci cu oțet. Îl ții deoparte.

Apoi tai gâsca în bucăți și o pregătești exact după cum am arătat că se pregătește siveul de épure. (Vezi capitolul XXX al vânatului).

GĂINĂ TÂNĂRĂ PIFTIE

Ia o găină tânără sau un pui mai mare și fierbe-o în vin alb în care ai pus: ceapă, morcovi, țelină, praz legat în buchet, pătrunjel, tarhon și un picior de vițel care a fost opărit mai înainte; găina, după ce s'a fiert, să se răcească în această zeamă în care a fiert.

Atunci scoți găina și o scuturi de apă, lași să mai fiarbă zeama. Găina o tai în bucăți, așezi bucățile în farfuria de dat la masă, pe deasupra așterni pătlăgele roșii fără peliță și semințe și tocate mărunț; mai pui măsline fără sâmburi și tarhon. Torni sosul și aștepti să se închege înainte de a servi.

PUIUL FRICASEU CU VIN

Tai puiul în bucăți și îl fierbi în unt și vin alb; torni smântână și zeamă de lămâie, sare și piper. Adaugi apoi câteva arpagicuri rumenite în unt, costiță afumată tăiată în bucățele și rumenită la fel.

PUIUL FRIPT ÎN USTUROIU

Multe sunt mâncările delicioase făcute cu pui de găină, dar puiul pregătit așa cum îl vom da aci, este o mâncare ce iese din ordinar.

Iei un puiu mai mare și cărnos, bine și destul de gras, îl omori tăindu-i gâtul și-l păstrezi, la răcoare, până a doua zi. Fiindcă pasărea trebuie să fie fragedă.

A doua zi îl sărezi înăuntru și pe din afară și îl piperezi la fel. Înăuntru îi pui și vreo 3—4 căței de usturoiu curățați.

Apoi îl împănezi cu bucățele subțiri de slănină grasă, îl așezi într'o cratiță și torni deasupra câteva linguri de zeamă de carne care să nu se urce mai mult decât până la un sfert al puiului. Să fiarbă domol și acoperit cam 15 minute.

După aceea așezi pe pui bucățele de unt și bagi la cuptor descoperit.

În timpul cât se coace îl stropești mereu cu zeamă din cratiță.

Când e gata scoți puiul pe farfurie, strivești 4—5 căței de usturoiu, amesteci în sos bine și torni peste pui.

Se servește cu cartofi prăjiți.

SIVEU DE RAȚĂ

Ia o rață cărnoasă și următoarele elemente: 250 gr. piept de porc, 250 gr. ciuperci, 250 gr. zeamă de carne (bulion), 1 litru vin negru, 125 gr. unt, 50 gr. coniac, 20 gr. făină, sare, 20 arpagicuri, nucșoară, buchetul cunoscut și ficat de vițel.

Sângele raței dimpreună cu ficatul raței și ficatul de vițel, tocați amândoi, în care ai pus puțin oțet, le rezervi. Într'o cratiță pui unt, îl înfierbânți și rumenești rața tăiată în bucăți și bucățile cărnii de porc.

Când s'au rumenit cărnurile, le scoți iar în locul lor pui arpagicul pe care îl scoți de cum s'a rumenit, apoi pui făina. Să se rumenească adăugând zeama de carne și coniacul. Pune iarăși cărnurile, ceapa, buchetul, nucșoară, sarea, piperul, usturoiul. Să fiarbă, cel puțin 2 ore.

După aceste 2 ore sau 2½, trece sosul prin sită, scoate grăsimea. Adaugă ciupercile curățate de pelițe și fierbe mai departe 35—40 minute.

În sfârșit, când e aproape de dat la masă, adaugi sângele și fi-cații pisați în piuliță, mai fierbi puțin și dai la masă.

BOBOCEL DE RAȚĂ LA TEASC

Frigi bobocul, fie la frigare, fie la cuptor. După cel mult o jumătate oră îl aduci pe masa bucătăriei.

Ii scoți picioarele și le înlături. Piepții îi tai în felii subțiri și le înșirui, una lângă alta pe o farfurie caldă, le dai sare și piper.

Restul trupului îl toci și bucățile le pui la un teasc. (Sunt teascuri speciale), stropești cu un pahar de vin negru. Sosului îi adaugi un păhăruț de coniac, și îl torni peste piepți.

Pui farfuria pe mașina caldă fără să fiarbă și dai repede la masă.

V Â N A T U L

SPINAREA DE CĂPRIOARĂ

Impănezi spinarea cu slănină, apoi o pui să se marineze 5—6 ore în untdelemn, o ceapă și puțin morcov tăiate mărunt, rădăcina de pătrunjel, o foaie de dafin, 2 linguri de oțet, un pahar de vin alb și boabe de piper.

După aceste ore de marinată, scuturi căprioara, o stropești bine cu unt și o frigi într'o cratiță unde ai pus legumele marinatei.

Scoate căprioara de îndată ce s'a făcut, pune în cratiță vinul în care s'a marinat carnea, răcăie bine vasul spre a desprinde tot ce s'a prins, apoi fă să scadă acest lichid aproape în întregime. Adaugă 300 gr. smântână proaspătă și 2 linguri zeamă de carne. Să fiarbă câteva minute apoi trece prin strecurătoare (Chinezul).

Sosul se servește cu căprioara.

Se mai pot servi și castane în piurea.

SIVEUL (CIVET) DE IEPURE

Se pregătește întocmai cum este spus la Capitolul XXV al vânatului. Dar la Lyon se mai adaugă și castane curățate și fierte în zeamă de carne.

În alte părți în locul castanelor se pun prune afumate sau opărite.

Cea mai bună pregătire este însă, aceea care am dat-o noi la Capitolul vânatului.

L E G U M E L E

CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi cartofi în apă cu sare, îi cureți și îi tai în rotogoale subțiri. Ii pui într'o cratiță cu zeamă de carne sau, mai bine, cu zeamă de pasăre. Dai puțină sare și pui o bucată de unt proaspăt. Să pâlpâie pe foc 30 de minute.

Înainte de a da la masă, torni deasupra smântână proaspătă.

CARTOFI IN PIUREA COPTI

Coci cartofi la cuptor, apoi le scoți tot miezul din coajă și-l pui într'o cratiță cu sare și piper în unt fierbinte. Să fiarbă cât trebuie strângându-l și apăsându-l cu lingura spre a sta strâns.

SPANAC CU USTUROIU

Fierbi spanacul în apă cu sare. În altă cratiță rumenești în unt câțiva căței de usturoiu și puțină făină.

Toci spanacul dar nu prea mărunț, apoi îl pui deasupra untului cu usturoiu. Adaugi și lapte amestecat cu puțină apă. Sărezi dacă mai trebuie. Amesteci.

Când dai la masă pui peste spanac ochiuri zemoase și felii de șuncă săltate în unt și vin.

SPANAC CU BANANE

Fierbi spanacul în apă sărată, îl scoți și-l treci prin sită.

Intr'o cratiță faci un rântaș cu lapte, pui spanacul și amesteci până ce a devenit alifios.

În altă cratiță prăjește câteva banane tăiate în două în lungime. Când dai la masă așează-le peste spanac.

LINTE CU MĂCRIȘ

După ce linte a stat toată noaptea muiată în apă, o fierbi a doua zi în apă sărată în care s'a pus și ceapă.

Apa să n'o arunci, linte a s'o treci prin sită.

Apoi ia altă cratiță cu unt, faci măcrișul pe care îl treci și pe acesta prin sită. Apoi amesteci cele două piuree, torni peste ele toată apa în care au fiert și ține în clocot cam 15—20 minute. Apoi faci o legătură cu gălbenușuri de ouă și smântână. Să stea la cald fără să fiarbă.

Servește.

VARZĂ ROȘIE CU VIN NEGRU

Varza o tai mărunț după cum e obiceiul. Intr'o cratiță rumenești în unt sau untură de gâscă o ceapă tăiată mărunț. Se pune sare, piper și vin negru cât trebuie. Să fiarbă vreo 3 ore descoperit la foc domol.

SPUMĂ PARMENTIER

Fierbi în apă sărată cartofi curățați de piele și tăiați în patru. În alte două vase deosebite bați: într'unul smântână proaspătă deasă, în altul albuș de ouă. Elementele să fie de aceeași cantitate. Apoi amestecă smântâna cu albușul.

Când cartofii s'au fiert îi pui într'o sită să se scurgă apa și să le strivești. Trece piurea de cartofi într'o cratiță pusă pe mașină.

Adaugi sare, piper, nucșoară rasă, puțin unt proaspăt precum și smântână cu albușul de ou. Se mai adaugă și puțin parmezan ras. Bate ca totul să fie amestecat bine.

Pune apoi într'o formă untată bine pe dinăuntru și presărată cu făină. Peste piureaua amestecată presară parmezan ras. Impinge în cuptor și lasă până ce se gătește.

Se servește la masă cu forma care a fost la cuptor.

SPARANGHEL GARA DE EST

Pune 100 gr. unt într'o cratiță pe foc, când s'a rumenit puțin, toarnă un pahar de smântână proaspătă și lasă să fiarbă, mai storcând și zeama unei jumătăți de lămâie. Retrage cratița de pe foc și mai pune aceeași cantitate de unt cât ai pus la început. Presară sare cât trebuie și servește.

SALATELE

SALATĂ DE VARZĂ ROȘIE

Taie o jumătate de varză roșie ca fideaua.

Pune într'o cratiță multă slănină tăiată mărunt. Să se rumească; adaugă varza roșie și o lingură de untdelemn.

Tremură cratița după ce ai pus sare, piper, și oțet.

Varza să fie fiartă pe jumătate numai.

HAMEI SALATĂ

Fierbi o legătură de sparanghel verde în apă cu sare, după ce ai tăiat și aruncat părțile tari dela coada sparanghelului.

Lași să se răcească apoi adaugi sare, dacă mai trebuie, piper, untdelemn și zeamă de lămâie.

SALATĂ DE SPANAC

Speli spanacul bine și îl arunci în apă în clocot 4—5 minute. Apa să fie sărată. Scoți spanacul și-l tai în fire cât un deget de lungi.

Pui în castronul de salată spanacul, bucățele de șvaițer, puțină smântână și mai puțină zeamă de lămâie. Adaugă și câțiva cartofi fierți tăiați în rotogoale. Amestecă bine și servește.

SALATĂ DE CHRYSANTEME

Spală bine mai multe flori crisanteme, apoi opărește-le în apă sărată cu oțet. Apoi scoate-le și șterge-le cu o cârpă. După aceea le așezi într'un castron unde se află cartofi fierți, funduri de anghenarii, cozi de crevete și capere ținute în oțet.

Se mai adaugă sfeclă fiartă și ouă răskoapte.

Sare, piper, oțet, untdelemn. Amestecă.

2 FELURI DE OȚET

Pentru salate se pregătesc două feluri de oțet.

Întâiul fel: oțet de vin pus în sticle cu fire de tarhon. Se poate întrebuița peste opt zile.

Al doilea fel: oțet de vin fiert până ce scade la jumătate. Il arunci în clocot peste: o ceapă tăiată felii subțiri, 1 cățel de usturoiu strivit, o foaie de dafin, o ramură de cimbru, boabe de piper negru strivite foarte puțină sare. Acoperi cratița și lași un ceas să se moaie. Apoi treci oțetul prin tulpan.

La foc se pune la început un litru de oțet.

CĂRNURILE

PATRICIENI

La Capitolul XVI al cărnei de vacă spun, în treacăt cum se frig pe grătar cârnații cei mari cu piele numiți „Patricieni“, dar n'am spus cum se pregătesc în casă. Am spus, numai, că se pot cumpăra dela băncani sau magazinele de mezeluri. Aci vom arăta pregătirea.

Cea dintâi grijă este alegerea cărnei. Pentru facerea atâtor cârnați cât pot ieși dintr'un kg. de carne, se ia: 600 gr. carne de vacă din capac, aceasta este partea dinapoi a pulpei. Se mai ia 200 gr. carne de porc, de preferat fleica dela spate și 200 gr. carne moale de mânzat.

Înainte de a începe tocătura — lucru foarte important — se presară sarea; apoi toate aceste cărnuri se taie în bucăți mici spre a fi mai ușoară tocătura. Se toacă, fie cu mașina specială, fie cu satârul. Mai gustos iese cârnatul când a fost tocată carnea cu satârul.

După tocătura făcută, carnea se pune într'un vas și acolo se începe frământarea cu mâna cum se face coca de cozonac.

Se adaugă puțin piper, puțin chimion pisat, puțină floare de maghiran luată dela droguerie. Se mai pune și foarte puțin ardeiu, fie verde, fie roșu, după sezon, apoi iarăși puțină zeamă de usturoiu. În tot timpul se adaugă zeamă de carne (bulion). Frământarea se face mereu până ce tocătura se leagă bine.

Apoi se umplele mațele, având grija să nu se îndese tocătura prea multă; căci la fript cârnații prea îndesați, plesnesc și se varsă zeama din ei.

Puse pe grătar, se cer următoarele condiții: focul să nu fie prea tare, grătarul să fie fierbinte, iar jăratecul să fie acoperit întotdeauna cu cenușă pentru ca frigerea să se facă încet. (*Restaurantul Ghiță Iordăchescu*).

ROSBRATEN

Se poate face friptura din mai multe feluri de carne, însă din carne de vacă să fie.

De obicei se face din Rump-Steack (Ramstec); se poate face și din coastă (Entrecote) sau „pârjoala din mușchiu“.

Această friptură se face și la grătar și la tigaie. Din carne, cum am arătat mai sus, se taie o felie și se pune pe grătar; în timpul acesta se taie ceapă în felii subțiri pe care o prăjești în grăsime; se rumenește frumos și când friptura e gata, ceapa o așezi peste carnea friptă.

Este tot atât de bună și la tigaie. Carnea se tăvălește în făină și se așează în tigaie să se prăjească. În timpul prăjitului presari sare. După ce s'a prăjit carnea, se face următoarea operație: se scurge grăsimea din tigaie, și se pune tigaia iarăși pe foc, lăsând în ea puțină grăsime peste care se toarnă puțină zeamă de carne și puțin vin. Să dai în clocot repede. Apoi torni acest sos peste carnea friptă care a fost retrasă din cratiță și ținută la cald în farfuria de dat la masă. Ceapa prăjită să fie deja așezată pe carne.

Acesta este adevăratul rosbraten.

RUMP-STEACUL ȘI ROSBIFUL

Aceasta este carnea luată din deșertul vacii. Rozbiful se face din aceiași carne cu deosebire că ramstecul se frige felii la grătar, pe când rozbiful se face la tavă în cuptor, tăiat în bucată mult mai mare ca ramstecul, și nu se frige prea tare. Astfel când pui cuțitul și tai carnea să fie încă cam roșie la mijloc.

Carnea se taie felii, se așează pe farfuria de servit la masă și se însoțește cu cartofi prăjiți sau castraveți în oțet. Carnea să fie cam roșie.

MUȘCHIU DE VACĂ LUCIEN TENDRET

Impănează un mușchiu de vacă și marinează-l 48 ore în vin alb, untdelemn, cimbru, dafin, usturoiu.

Apoi frige-l la grătar, dar să nu fie uscat. În zeama marinată torni zeamă de lămâie, treci prin sită, adaugi trufe tăiate mare, fisticuri opărite în apă fierbinte, câteva cuperci mici, câteva măsline desărate fără sâmburi, sare, piper. Amestecă pe foc câteva minute, toarnă sosul peste mușchiu și când dai la masă presară pătrunjel tocat.

COSTIȚĂ DE VACĂ ÎN VIN

Marinează 24 ore în oțet, vin alb, untdelemn, sare, piper, ceapă, morcovi și buchetul, o coastă de vacă cu osul.

După acest timp o pui într'o cratiță cu unt fierbinte să se rumenească alături având ceapa tocată mărunț.

Umpli cu 750 gr. vin alb. Să fiarbă încet 3 ore. Când lichidul a scăzut mult, adaugi puțin usturoiu strivit, pătrunjel tocat și o bucată de unt.

Când e gata servești.

COSTIȚĂ DE VACĂ PE ROȘII

Frige o costiță de vacă pe grătar, pune-i sare, cimbru și piper dela morișcă.

Așează-o apoi pe un pat de pătlăgele roșii fără piele și semințe

pe care le-ai bătut puțin cu zeamă de carne și câțiva căței de usturoiu striviți și tocați.

Dacă ai, pune deasupra ciuperci fierte în unt. Mai poți pune cartofi suflé.

MUȘCHIU DE VACĂ SUB GARNITURĂ

Impănează o bucată de mușchiu cu costiță afumată și slănină grasă și pune-l să se marineze 48 de ore în vin, untdelemn, nucșoară, cimbru, foaie de dafin, o cuișoară, ceapă, usturoiu, morcovi, boabe de piper negru.

După 48 ore frige-l pe grătar sau la frigare. Când mușchiul e gata îl pui pe farfurie și-i torni deasupra următorul sos fierbinte:

Lichidul în care s'a marinat mușchiul îl treci prin sită, după ce ai răcâit cratița. Adaugi ciuperci tăiate în bucăți mici și fierte în unt, măsline negre sau verzi fără sâmburi, pui sare și ardeiu roșu cât dorești. Mai lași pe foc câteva minute, pui puțin unt, amesteci și torni peste mușchiu.

PIEPT DE VIȚEL UMPLUT

Pune într'o cratiță cu unt un piept de vițel și saltă-l, apoi fă-i la mijloc o creștătură adâncă. Umplescu piurea de ciuperci, amestecată cu piept de vițel fript și tocat.

Toarnă deasupra un sos Olandez, presari brânză, șvețter și pune la cuptor să se gratineze.

PIEPT DE VIȚEL CU CONIAC

Pune într'o cratiță ceapă, morcovi, țelină, usturoiu, nucșoară rasă, sare, piper, 1 cuișor, iar deasupra o pulpă de vițel, împănată cu slănină. Toarnă vin alb până aproape de-a acoperi carnea și un păhăruț de coniac. Să fiarbă 3 ore și jumătate.

Scoate carnea pe farfurie și toarnă deasupra zeama în care a fiert; adaugă și zeamă de lămâie. Legumele tăiate ca paiul, le pui de jur-împrejur, dimpreună cu pătlăgelele roșii umplute cu usturoiu și ciuperci coapte în unt.

FLEICĂ DE VIȚEL CU RINICHI

Ia o fleică de vițel, adică o fâșie lungă de carne de pe șira spinării și garnisește-o peste tot cu rinichi de vițel. Să legi rinichii. Așează apoi carnea într'o cratiță pe un pat de legume, precum: ceapă, morcovi, țelină, usturoiu, cimbru, foaie de dafin, bucățele de costiță afumată, șoricu de porc, carnea unui picior de vițel, fără os, tăiată în bucăți. Deasupra toarnă vin alb și un păhăruț de coniac.

Când mâncarea e făcută pe trei sferturi, adaugă arpagicuri mici, ciuperci și mazăre boabe verzi opărite prealabil. Acopere cratița și pune la fiert. Carnea o servești cu toată garnitura.

VİTELUL CU SOS

Tai o bucată de vițel zis capac sau altă carne cu costițe, le dai sare și piper și le tăvălești în făină. Într'o cratiță înfierbânți untdelemn sau unt, rumenești foarte puțin 2—3 cepe tocate mărunt, torni un pahar de vin alb și pătlăgele roșii cât trebuie, după ce au fost curățate de piele și semințe, apoi tocate. Adaugi, totodată, pătrunjel tocat și 2—3 căței de usturoiu striviți.

Acopere cratița și pune la cuptor domol timp de aproape 2 ore. Dacă sosul a scăzut prea mult, aruncă, din când în când, câte o lingură de apă rece.

Se poate servi alături cartofi fierți, mazăre boabe săltată în unt, ciuperci, etc.

MÂNCARE DE VİTEL CU CARTOFI NOI

Această mâncare se face, de preferință primăvara pe timpul cartofilor noi.

Tai carnea de vițel, îi dai sare, piper, tăvălești bucățile în făină și le rumenești foarte puțin în unt.

Adaugi cunoscutul buchet, 500 gr. zeamă de carne. Acoperi cratița și să fiarbă, cel puțin $\frac{1}{2}$ oră. După acest timp adaugi morcovi și cartofi noi în părți egale (de preferat carotele), arpagic mai puțin decât cartofi sau carotele, în sfârșit mazăre boabe noi.

Pe foc domol să fiarbă vreo 45 minute.

VİTEL PE SLĂNINĂ

Tai pulpa de vițel, sau altă carne pentru friptură, pui sare și piper și o tăvălești în făină.

O pui într'o cratiță în care ai înfierbântat slănină tocată. Când s'a rumenit carnea o scoți pe o farfurie.

În cratița unde s'a rumenit vițelul, așterni pe tot fundul 3—4 cepe, tăiate în rotogoale și tot atâta morcov tăiat la fel în rotogoale subțiri.

Peste aceste legume așezi bucățele de vițel, apoi pui buchetul cu pătrunjel, dafin, cimbru și usturoiu și un pahar de apă. Acopere cratița și pune pe foc. Când apa s'a evaporat, torni până ce acoperi bine vițelul cu zeama de carne.

Cratița acoperită să stea pe foc domol, aproape 2 ore.

FRIPTURĂ RECE DE VİTEL CU OREZ

Un pahar de orez, după ce l-ai spălat în apă fiartă, îl pui să fiarbă în 2 și jumătate pahare de zeamă de carne.

Friptura de vițel rămasă din ajun, o tai în bucăți mici. Apoi într'o cratiță faci un rântaș cu unt și făină, fără să se coloreze prea mult; umple cu zeama de carne și lapte (un pahar de zeamă de carne și unul de lapte fierț). După 5 minute de fierbere, leagă cu un găl-

benuş de ou. Pune sare şi piper. Toarnă viţelul spre a se încălzi fără a fierbe.

Intr'o tavă sau o cratiţă aşterne jumătate orezul, apoi rânduieşte viţelul şi toarnă sosul şi deasupra pune restul orezului.

La cuptor cel mult 10 minute şi dă la masă.

CHIFTELE DE VIȚEL

În apă şi zeamă de lămâie fierbe puţin câteva ciuperci. Intr'o cratiţă fă un rântaş cu făină şi unt, umple apoi cu zeamă de carne. Pui buchetul şi laşi să fiarbă 3—4 minute, în care timp dai sare şi piper. Adaugi un gălbenuş de ou, amesteci, apoi pui carnea de viţel friptă sau fiartă, tăiată în mici bucăţi. De asemenea pui şi ciupercile tăiate. Să stea la căldură câteva minute. Apoi scoţi compoziţia şi o întinzi pe o masă presărată cu făină; compoziţia să fie groasă cam de 2 degete. Acoperă şi lasă să se răcească.

Apoi faci chiftele, le tăvăleşti în ou bătut şi în miez de pâine, le pui în untură sau unt fierbinte şi le prăjeşti.

VIȚELUL DOMNIȘOAREI

Marinează o bucată de viţel pentru friptură; timp de 12 ore în untdelemn, sare şi piper.

Apoi faci o pastă compusă din miez de pâine, ceapă, usturoiu, sare, piper, slănină, costiţă afumată, pătrunjel, două gălbenuşuri de ouă crude şi un ou întreg răscopt. Amestecă bine împreună toate acestea, apoi, când pasta este bine încheată, o întinzi asupra viţelului.

Intr'o cratiţă în care ai pus unt sau untură şi ai înfierbântat-o în clocot așezi viţelul şi tocătura deasupra. Pune la cuptor câteva minute ca să se aurească pe deasupra, apoi pui pe maşină la foc domol până ce se găteşte această mâncare.

VIȚEL CU CÂRNAȚI

Tai pulpă de viţel sau altă carne pentru friptură în felii subțiri. Iei apoi cârnați de porc proaspeți şi înfășori fiecare felie de viţel împrejurul unui cârnăţ şi legi feliile astfel, înfășurate.

Intr'o cratiţă pui unt sau untură, şoricu de porc, ceapă, morcovi, țelină, usturoiu, cimbru, foaie de dafin, nucşoară sau buchetul cunoscut legat cu pătrunjel. Umpli cu vin alb. Laşi să fiarbă.

Când s'au gătit pui în altă cratiţă fiecare bucată peste o franzeluță prăjită în unt, le stropeşti cu puţin coniac, pui împrejur mazăre boabe săltate în unt şi torni deasupra sosul în care s'a făcut viţelul, după ce a scăzut bine.

Să mai stea câteva minute pe foc apoi serveşti cald.

VIȚELUL ÎNFĂȘURAT

Iată o variantă a fripturii de mai sus.

Iei la fel felii de viţel tăiate din bucată, numită „capac“, le înfășori peste cârnați, după alegere: cârnați de cei care se frig pe varză acră, debrețini, cremvurști sau alții. Sărezi şi dai piper dela morișcă.

Leagă vițelul pe cârnați. Pune într'o cratiță cu unt fierbinte să se rumenească; torni coniac și-i dai foc.

Adaugi morcovi, ceapă și usturoiu tocați mărunț, toarnă vin alb până ce acopere carnea și lasă să fiarbă. Mai adaugă bucățele de costiță afumată și mazăre boabe care au fost săltate în unt mai înainte.

Unii mai pun și funduri de anghenarii.

CHIFTELE DE CREIERI DE VIȚEL

Fierbi un creier de vițel, apoi îl tai în bucăți și îl amesteci cu a treia parte ficat „foie gras” și 3—4 linguri de sos Bechamel (V. S.).

După ce ai amestecat bine, faci chiftelele de mărimea obișnuită, le tăvălești în făină, apoi în albuș de ou, și, în sfârșit în praf de pâine sau pesmet. În această formă le pui în unt proaspăt sau untdelemn și le prăjești.

Insoțești cu ce vrei: cartofi, sparanghel, anghenarii, ciuperci, etc.

Tai ficatul în felii egale, le dai sare și piper, le tăvălești în făină și le pui în unt sau în untură să se rumenească bine.

Pui pe farfuria de servit, torni deasupra sos de roșii piperat și în mijlocul bucăților de ficat pui piurea de cartofi.

PICIOARE DE VIȚEL CU OȚET

Fierbi carnea picioarelor după ce ai luat-o de pe os sau le fierbi pe os.

După fiertură scoți carnea, o tai în fășii și le tăvălești în făină. Rumenești apoi în untdelemn fierbinte ceapă tăiată subțire, apoi pui bucățele de carne, le lași să pâlpâie vreo 5 până la 8 minute și torni deasupra vreo 50—60 gr. de oțet. Să fiarbă și să scadă.

Atunci adaugă pătlăgele roșii fără peliță și semințe, câțiva căței de usturoiu, pătrunjel, sare, piper.

Servești cu un sos oarecare.

COTLETE DE MIEL CU SPARANGHEL

Iei partea dela spate a mielului și o împănezi cu usturoiu. Sărezi și piperezi. Apoi îl așezi într'o tavă sau o cratiță pe ceapă, morcovi, țelină, costiță afumată opărită, toate tăiate mărunț. Pune și buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, usturoiu. Dacă ai, pune și puțină măduvă de vacă. Așezi pe flacăra. Apoi torni puțină zeamă de carne și un păhăruț de vin alb.

Acopere mielul și pune-l la cuptor.

Stropești mielul foarte des cu lichidul său și lași până ce se face.

Când dai la masă torni peste friptură sosul, după ce i-ai luat grăsimea și adaugi și puțin sparanghel fiert prealabil în unt.

MIEL PRĂJIT

Iei spată de miel și-i faci creștături pe piele. Stropești cu unt proaspăt, sare, piper, mujdei de usturoiu, dacă vrei. Pui pe foc domol pe grătar să se frigă.

Când e aproape de dat la masă, presari pesmete pisat. Apoi încunjuri în farfurie cu ciuperci săltate în unt și pătlăgele roșii făcute la fel.

SPATĂ DE BERBEC FIARTĂ

După ce ai scos osul spinei, pui carnea într'o cratiță pe următoarele legume tăiate mărunt: morcovi, ceapă, țelină, usturoiu, cartofi, buchetul, sare, piper.

Umpli cu zeamă de carne. Acoperă cratița și lasă să pâlpâe. Când vezi că zeama a scăzut aproape de tot, umpli iarăși cu zeamă de carne până ce acoperi exact carnea. Adaugi atunci și câteva pătlăgele roșii fără piele și semințe.

Când, după câteva ore, carnea e fiartă bine, o treci în farfuria de dat la masă și-i torni deasupra sosul obținut prin trecerea legumelor printr'o strecurătoare de metal apăsând tare asupra legumelor.

UGER DE PURCEA

O friptură delicioasă; însă această bucată se găsește foarte rar; pentru ca să fie bună, trebuie să fie a unei scroafe care a fătat de curând, adică să fi fost tăiată în timpul cât lăpta purceii.

Ugerul se taie în felii subțiri și se pune pe grătarul înfierbântat și pe jeratec bogat. Să se frigă bine până ce capătă culoarea cafenie deschisă.

Jeratecul să fie foarte domol.

PORC CU MAZĂRE

Pune într'o cratiță acoperită mușchiu de porc foarte tânăr, cu slănină, arpagic, morcovi, țelină, usturoiu, pătrunjel, cimbru, dafin, sare și piper.

Când carnea este făcută, o tai în felii.

În altă cratiță ai fiert mazăre boabe dimpreună cu foi de lăptuci și ceapă. Apoi le amesteci, le bați și le treci prin sită după ce ai sărat și piperat legumele.

Această piurea o așezi peste feliile de porc pe care le alături apoi și le împreunezi, făcând un bloc compact.

Între toate feliile să fie piureaua aceasta.

Torni deasupra un sos tomat. Mai pui albuș de ou bătut ca zăpada și praf de pesmete.

Pui la cuptor să se gratineze.

DULCIURILE

PRĂJITURA „DELICIUL“

Amesteci în părți egale zahăr și unt proaspăt (câte 250 gr.), 150 gr. făină, 5 gălbenușuri de ouă, 5 albușuri bătute ca zăpada și 150 gr. fructe zaharate tăiate mărunt.

Această pastă, căreia îi dai o formă rotundă, o pui într'o formă untată și făinată. Pui la cuptor cald.

MUSCĂLEASCA

Amesteci bine: 600 gr. făină, 400 gr. unt, 200 gr. zahăr vanilat, 300 gr. smântână. Când coca e compactă las-o puțin să se odihnească, apoi apas-o și netezește-o cu un cuțit sau mai bine cu făcălețul până ce se subțiază de un centimetru. Taie coca în bucăți egale de 5—6 centimetri și pui la cuptor fierbinte.

Când s'au copt poți unge jumătate din aceste prăjituri cu dulceață sau cu marmeladă, punând deasupra celelalte prăjituri.

Se pot mânca și fără acest adaus.

PRĂJITURA DOAMNELOR

Amestecă într'o cratiță 250 gr. unt cu 250 gr. zahăr vanilat; pune 5 ouă întregi, unul câte unul, apoi 250 gr. făină.

Adaugă și stafide și stropește cu rom.

Pui la cuptor într'o formă untată și vanilată. Stafidele le poți așeza peste prăjitură și când ai scos-o din cuptor.

Atunci poți stropi și cu romul și presară zahăr pisat.

PRĂJITURA CU MIGDALE

250 gr. zahăr, 250 gr. migdale pisate mare și 4 albușuri de ouă le amesteci bine cu praf de vanilie.

Pui la cuptor în formă untată.

PERELE CU KIRSCH

Curăță pere pergamote bine coapte și pune-le să fiarbă în sirop de zahăr vanilat. După ce s'au răcit în siropul lor le strecuri cu un lichior, cu rom sau cu kirsch.

PERELE PE ÎNGHEȚATĂ

Tratezi perele cum este spus mai sus. După ce s'au răcit le așezi în farfurii pe o înghețată oarecare și stropești cu kirsch sau cu rom.

PIERSICI REGALE

Pui într'o cratiță lapte cu orez în care ai amestecat marmeladă de fructe și pe care l-ai parfumat cu un lichior.

Peste orez așezi mai multe jumătăți de piersici curățate de piele și fierte prealabil în sirop cu praf de vanilie. Acoperi cu marmeladă, mai pui deasupra și lapte cu orez, un strat subțire, stropești cu un sirop, presari picromigdală sfărâmată subțire și pui foarte puțin timp la cuptor, doar ca să se încălzească.

BANANE ZAHARISITE

Curăță bananele de piele, dă-le prin zahăr pisat, apoi tăvălește-le în făină și fierbe-le în unt. Apoi le așezi într'o tavă; presari zahăr mult peste ele, le torni deasupra rom sau coniac și-i dai foc.

VIȘINI CAPO D'OPERĂ

Iei, sau vișini proaspete, sau vișini din vișinată. Le scoți sâmburii. Pune-le într'o cratiță cu zahăr pisat, jumătate cantitate cât vișinile. Acoperi cratița și lași să fiarbă 10 minute. Apoi adaugi cantitate egală gelatină de smeură.

Pui vișinile în cești speciale umplându-le pe jumătate, torni zeama în care au fiert, mai pui și puțin kirsch cald și îi dai foc la masă.

MERE PE COZONAC

Ia 6 mere calvine, renete sau crețești și le curăță, pe dinafară, taie-le în feliuțe subțiri ca niște cornuri, apoi scoate-le bine semințele și cojile tari. Intr'un sirop foarte subțire fierbe-le, apoi lasă-le să se răcească.

În altă cratiță, pune iarăși într'un sirop subțire și foarte fierbinte, cam 150—200 gr. stafide sultanii ca să se umfle; adaugă 100 gr. vin dulceag și 200 gr. piurea de fructe zaharate; toarnă deasupra și siropul în care au fiert merele. Să fiarbă cam 10 minute, apoi lasă să se răcească.

În timpul acesta veți tăia 12 felii de cozonac de mărimea unei jumătăți de măr, veți presăra pe ele zahăr pisat subțire și le veți așeza în cuptor pentru ca zahărul să se acadelizeze. (Caramelizeze).

Când dați la masă, scoateți cozonacul în farfuria de servit, deasupra acestor felii așezați merele și deasupra merelor stafidele.

Turnați deasupra tot siropul.

Se poate pune și crema Chantilly.

PEPENELE UMPLUT

Taie capul unui pepene galben sau a unui cantalup. Scoate toate semințele și crestează-i bine miezul cât de jos, cu o lingură de argint. Apoi taie în felii, piersici, zarzăre, prune, banane, portocale, struguri, caise, mai adaugă fragi, coacăze, zmeură, mici bucățele din miezul altui pepene galben sau numai o parte din aceste fructe cât și migdale proaspete curățate și tăiate. Adaugă zahăr pisat și kirsch sau alt lichior. Umple pepenele cu acest amestec, pune capacul și așează-l la ghiață.

XXXVIII. LISTELE DE MÂNCĂRI (MENU-URILE)

Drept îndrumare, mai ales pentru folosința familiilor, dăm aci un număr de liste de mâncare, ce constituie dejunuri și prânzuri, atât cele pentru mesele intime, cât și cele pentru invitați sau mesele de gală, supeuri sau mese de noapte și revelioane.

Dăm, apoi și un număr de „menu-uri” pentru acei care, neputând întrebuința alimentația cărnăasă, sunt siliți la un regim vegetarian încrucișat cu pește și lăpturi.

Aceste „menu-uri” le-am dat pentru fiecare lună în parte, așa că posesorii acestei Cărți vor avea indicația felurilor celor mai potrivite, cu sezoanele.

Bine înțeles, nu am putut cuprinde în aceste liste toate alimentele indicate, dar cetitorii au o orientare. Prin analogie vor înlocui felurile înregistrate mai jos cu acelea ale preferinței lor.

DEJUNURI ȘI PRÂNZURI

Luna Ianuarie

Dejun cu carne

Cremvurști cu hrean
Scrumbie de mare
Limbă cu măsline
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Bame din conserve
Cega. rasol
Praz cu măsline
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitați

4 Mezeluri
Crap rasol cu pătlăgele roșii
Civet de iepure
Andive gratinate
Cataif
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de iepure
Epure cu măsline
Sparanghel cu sos
Lapte cu orez și stafide
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă de piure de cartofi
Șalău-extra
Fasole verde cu franzeluțe
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă și găluști de ficat
4 Mezeluri
Nisetru rasol-maioneză
Fazan „Sfânta-Alianță”
Sparanghel sos alb
Sufle cu caise
Brânză, Fructe.

Luna Februarie

Dejun cu carne

Piftie de porc
Varză acră cu carne
Guvizi prăjiți
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Ghiveci călugăresc
Macaroane milaneze
Crap sos meunière
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitați

4 Mezeluri
Cap de mistreț sau porc
Nisetru la grătar
Găină „en daube“
Salată
Prăjituri de cofetărie
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de potroace
Carne de vacă ca la Nissa
Andive salată
Cremă de vanilie
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Bulion vegetarian
Chefal la grătar
Pilaf de post
Sufle cu castane
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă de clapon
4 Mezeluri
Crap Ludovic XIV
Cürcan umplut cu cârnați
Compot meringat
Brânză, Fructe.

Luna Martie

Dejun cu carne

Ouă de rață fierte
Tuslama
Cartofi iahnie
Brânză, Fructe.

Dejun cu carne

Ciorbă de miel
Sarmale cu varză acră
Pește de sezon prăjit
Plăcintă cu carne
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitați

4 Mezeluri
Morun cu vin de Madera și trufe
Friptură de miel
Salată
Lapte de pasăre
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Fasole albă iahnie
Salată de varză acră
Calcan rasol
Spanac cu unt
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă cardinal
Calcan prăjit
Macaroane italiene
Mere japoneze
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă de raci (Bisque)
4 Mezeluri
Crap ca la Nissa
Găină înăbușită
Ciuperci cu untdelemn
Mere a la Conde
Brânză, Fructe.

Luna Aprilie**Dejun cu carne**

Matelotă de ouă
Crap prăjit
Friptură de miel
Salată de lăptuci
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Melci „a la bourguignonne”
Ghiveciu călugăresc
Macaroane gratinate
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitați

4 Mezeluri
Midii cu unt
Curcan cu zeama lui
Sparanghel Pompadour
Baclava
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de miel
Scumbii de Dunăre fripte
Friptură de miel
Savarin
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Ciorbă de linte
Șalău rasol
Crochete de cartofi
Turtă cu Cremă
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă de piure de cartofi cu
smântână
4 Mezeluri
Raci bordelezi
Friptură de pui
Salată de sezon
Prăjitură de cofetărie
Brânză, Fructe.

Luna Mai**Dejun cu carne**

Ouă fierte
Raci fierți cu vin
Pui Marengo
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Macaroane cu smântână
Marinată de șalău
Cartofi cu ceapă
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitați

4 Mezeluri
Raci „a la Nantua”
Pulardă „Mica Înțelegere”
Mazăre verde cu franzeluță
Prăjitură de cofetărie
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de pește
Cartofi cu smântână
Cocoșul cu vin
Orez cu prune uscate
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă de găluști de griș
Crap pescăresc
Sufle cu orez sau griș
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă de găină
4 Mezeluri
Raci marinărești
Pui fripți
Salată
Compot cu „Mărunțișuri”
Brânză, Fructe.

Luna Iunie**Dejun cu carne**

Cartofi noi cu unt
Raci cu unt
Pui ostropel
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Ouă vânătoarești
Pătlăgele vinete tocate,
Ciulama de ciuperci
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitați

4 Mezeluri
Peștișori prăjiți
Prepelețe marinate
Pui bordelez
Salată de sezon
Budincă Britanică
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Supă de zarzavaturi
Cegă rasol
Pui cu mazăre
Meringe
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă de mazăre verde
Lin gătit evreiește
Orez pilaf
Prăjituri de familie
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Bulionul vrăjitorului
4 Mezeluri
Șalău prăjit special
Pui fripți (en cocotte)
Salată de pătlăgele roșii
Inghețată
Brânză, Fructe.

Luna Iulie**Dejun cu carne**

Pătlăgele vinete tocate
Mazăre boabe cu unt și franzele
Pui cu cartofi noi
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Ouă cu cartofi și tomate
Pateu de legume
Pui ostropel
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitați

2 Mezeluri
Omletă savoiardă
Raci înăbușiți
Pui fripți
Salată
Compot
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Supă de zarzavaturi
Rasol de șalău
Boboc de rață cu varză
Compot
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă cu tapiocă
Crochete cu cartofi
Orez gratinat
Mărunțișuri
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă alsaciană
4 Mezeluri
Pui fricasse
Mușchiu de vacă friptură
Salată
Sufle cu caise
Brânză, Fructe.

Dejun cu carne**Luna August**

Brânză, Fructe.
 Pătlăgele vinete cu sardele
 Ragout de vițel
 Raci pilaf

Prânz cu carne

Supă țărănească franceză
 Ardei umpluți de post
 Pui gulaș
 Clătite cu dulceață
 Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Salată de pătlăgele roșii cu muștar
 Mazăre verde pe crochete de cartofi
 Pâine de macaroane
 Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă imperială
 Lin rasol
 Pătlăgele vinete prăjite
 Compot
 Brânză, Fructe.

Dejun cu invitați

2 Mezeluri
 Crap ca la Marsilia
 Pui cu tarhon și ciuperci
 Salată
 Șarlotă muscălească
 Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă de legume
 4 Mezeluri
 Șalau extra
 Pui Sultanica
 Salată
 Crema tulpan
 Brânză, Fructe.

Luna Septembrie**Dejun cu carne**

Pătlăgele roșii provensale
 Burtă de crap saramură
 Fleică de vacă
 Salată
 Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Supă de orez cu pătlăgele roșii
 Fasole verde cu carne de vacă
 Dovlecei cu smântână
 Compot
 Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Jumări cu cartofi și ceapă
 Raci rasol cu unt
 Macaroane timbată
 Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă piure de mazăre
 Imam Baialdâm
 Caracudă prăjită
 Gogoși
 Brânză, Fructe.

Dejun cu invitați

2 Mezeluri
 Pătlăgele roșii umplute cu ciuperci
 Vol-au-Vent
 Prepelițe vânătorești
 Cartofi pai
 Strudel cu mere
 Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă de găină
 4 mezeluri
 Raci bordelezi
 Prepelițe la frigare
 Salată
 Budincă de orez
 Brânză, Fructe.

Luna Octombrie**Dejun cu carne**

Salată de pătlăgele vinete
Biban saramură
Ghiveci cu carne
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

3 Mezeluri cu legume
Știucă gătită nemțește
Chifteluțe cu cartofi
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitați

4 Mezeluri
Nisetru prăjit
Sitari cu coniac
Andive salată
Prăjitură din cofetărie
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de burtă
Marinată de crap
Pui gătit la minut
Plăcintă cu cremă
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă de ceapă. (*Soupe a l'oignon*)
Crap prăjit
Cartofi copți cu unt
Turtă cu nuci
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă livoniană
4 Mezeluri
Chefal rasol
Friptură de iepure
Savoia
Brânză, Fructe.

Luna Noembrie**Dejun cu carne**

Guvizi rasol
Gulaș
Salată de andive
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Fasole verde (conservă) cu unt
Țârâitori prăjiți
Macaroane gratinate
Brânză, Compot

Dejun cu invitați

2 Mezeluri
Crap ca la Nissa
Sitari umpluți
Salată
Marmeladă
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Supă Ravioli italiană
Chefal prăjit
Mititei
Saladă
Baclava
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă cu varză, orez cu brânză
Cartofi cu macaroane
Timbală de conopidă
Turtă cu migdale
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă Kloesse
4 Mezeluri
Iepure regal
Crap pescăresc
Cremă de ciocolată
Brânză, Fructe.

Luna Decembrie**Dejun cu carne**

Cremvurști cu hrean
Salată de lackerdă
Cotlete de porc
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Cartofi ca în Savoia
Iahnie de crap
Ghiveciu călugăresc
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitați

2 Mezeluri
Cegă rasol
Iepure covrig
Sparanghel cu unt
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de crap
Rasol de găină
Carne de vacă „en daube”
Nugat
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă de piure de linte
Morun cu vin și trufe
Conopidă suflé
Orez cu mere
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă Finlandeză
4 Mezeluri
Nisetru prăjit
Potârniche înăbușită
Mazăre cu crutoane
Mere „a la Condé”
Brânză, Fructe.

SUPEURI**Ianuarie**

Țuică, Cocktail, Mastică sau Se-
cărică
Icre moi
Bulion de pasere în cești
Șalău rasol
Curcan umplut cu castane
Sparanghel rasol
Bombă de fructe
Mandarine, Pere, Bomboane
Vinuri diferite

Februarie

Țuică, etc.
Supă de găină cu orez
Cozi de raci Nantua
Marinată de prepelițe
Găină în untdelemn
Salată Rașela Anghenarii fierte
Șarlotă Muscălească
Fructe, Bomboane
Vinuri.

Martie

Țuică, etc.
Salată de icre de știucă
Bulion în cești
Rasol de păstrăvi
Friptură de miel
Salată de lăptuci
Gelatină de lămâie
Portocale, Mere, Bomboane
Vinuri.

Aprilie

Țuică, etc.
Icre moi
Supă de ceapă
Crap delicios de Nissa
Costițe de vițel
Salată naturală
Meringa italiană
Portocale, Mere, Bomboane
Vinuri.

Mai

Țuică, etc.
Icre moi
Bulion cu ou
Șalău în vin
Pui fripți
Salată verde
Spumă de căpșuni parfumată cu
lichior
Limbi de pisică
Fructe, Bomboane.

Iunie

Țuică, etc.
Bulion rece în cești
Raci rasol fierți în unt.
Pui în cratiță (Poulet Cocotte)
Cremă Chantilly
Fragi și căpșuni cu vin și zahăr
Vinuri.

Iulie

Țuică, etc.
Salată de roșii
Supă de pui cu pătlăgele roșii
Raci rasol fierți în unt.
Pui ghiveciu
Inghețată de vanilie
Caise, vișine.
Vinuri.

August

Țuică, etc.
Salată de vinete
Supă de roșii cu orez rece
Icre moi
Pui Marengo
Spumă (Frișcă) diplomat
Piersici, pepene galben
Vinuri.

Septembrie

Țuică, etc.
 Ciorbă de raci (bisque)
 Pilaf de prepelițe
 Boboc de rață fript
 Salată verde
 Sufle cu orez
 Struguri, pere
 Vinuri.

Noembrie

Țuică, etc.
 Icre moi
 Șalău cu maioneză
 Salmi cu iepure
 Salată de sparanghel
 Bomba cu fructe zaharate
 Struguri, pere, mere
 Vinuri.

Octombrie

Țuică, etc.
 Raci americani (A l'americaine)
 Potârnichea Regenței
 Salată de andive
 Budincă cu vin
 Struguri, pere, mere
 Vinuri.

Decembrie

Țuică, etc.
 Stridii
 Bulion cu țelină
 Icre moi
 Barbuni marinată
 Friptură de iepure cu smântână
 Omletă în flăcări cu rom
 Fructe
 Vinuri.

MENU-U PENTRU REVELION

Cupa cu șampanie
 Stridii sau icre moi
 Bulion rece, cu gust de țelină, în
 cești
 Langustă sau homar, cu maio-
 neză
 Rasol de crap înghețat
 Fazanul „Derby”

Salată de andive
 Plăcintă cu răvașe
 Inghețată în mandarine
 Fructe, Bomboane
 Vinuri, Șampanie.

CEAIURILE**Vara**

Limonadă rece, sau
 Portocaladă, idem
 Ceaiu
 Sandvici cu mezeluri
 Tarte cu fructe
 Savarin cu rom.

Iarna

Ceai
 Cremă Chantily
 Felii de cozonac
 Sandviciuri cu mezeluri, icre
 moi sau „foie gras”.
 O budincă oarecare.

Bine înțeles nu este obligatoriu ca toate acestea să se servească întotdeauna complet.

Aceste „menu-uri” sunt pentru ceaiurile de oarecare gală.

MENU-URILE

DOAMNEI ECATERINA BACALBAȘA

Mi s'a cerut să răspund și eu întrebării: Care e mâncarea mea favorită? Cred că ar fi fost mai firesc să fiu întrebată care sunt „mâncările” mele favorite. Fiindcă am mai multe. Le voi trece aci, fiindcă întrebarea mi-a venit prea târziu.

Dejunul de vară

Pătlăgele vinete tocate.

Raci fierți în vin și zeamă de carne, acoperiți cu sos maioneză.

Pui ciulama.

Fructe.

Dejunul de iarnă

Icre proaspete.

Guviddii rasol sau prăjiți

Innăbușita Coastă de argint

Chiftele prăjite

Pastă de gutui.

Prânzul de vară

Supă de orez cu roșii

Scordolea de raci

Friptură de pui.

Salată de castraveți

Fructe.

Prânzul de iarnă

Supă de găluști de griș

Stridii

Barbuni ca la Marsilia

Friptură de iepure cu sos de smântână

Langustă

Brânză Cester

Cremă de vanilie.

ECATERINA BACALBAȘA

TABELA CAPITOLELOR

I.	Două vorbe	5
II.	Prefața la ediția 2-a	9
III.	Cum și cu ce ne hrănim	11
IV.	Un număr de povește și de lămuriri	18
V.	Cum să pregătim mâncările	23
VI.	Regimul favorit	26
VII.	Alimente de regim	34
VIII.	Sosurile	50
IX.	Mezeluri, canapele și salate-mezeluri	65
X.	Supele	77
XI.	Ouăle	103
XII.	Legumele	115
XIII.	Macaroane și făinișuri	144
XIV.	Peștele	149
XV.	Racii, midiile, melcii, caracatiță	167
XVI.	Carnea de vacă	174
XVII.	Carnea de vițel	196
XVIII.	Carnea de porc	208
XIX.	Carnea de berbec și de miel	216
XX.	Găinile și puii	225
XXI.	Curcanii	251
XXII.	Porumbeii și bibilicele	255
XXIII.	Rațele	260
XXIV.	Gâștele	264
XXV.	Vânatul	270
XXVI.	Marinatele	297
XXVII.	Conservele pentru iarnă	300
XXVIII.	Salate pentru fripturi	306
XXIX.	Prăjiturile	311
XXX.	Sosurile, cupele, spumele (frișca)	349
XXXI.	Cum se pregătesc prăjiturile	357
XXXII.	Compoturile	361
XXXIII.	Inghețatele	364
XXXIV.	Marmelade, siropuri, șerbeturi și bombe	366
XXXV.	Diferite băuturi	372
XXXVI.	Dulcețurile	376
XXXVII.	Mâncările gastronomilor rafinați	389
XXXVIII.	Listele de mâncări (Menu-urile)	413
